

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Wärmeleistung (Kw)	28,00
Nettogewicht (Kg)	63
Breite (mm)	800
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	900

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GAS-FRITEUSE auf SCHRANK, Linie MACROS 700, Serie INDIREKTE GAS-FRITEUSE, 2 UNABHÄNGIGE BECKEN mit 18+18 I, ANALOGE STEUERUNG:

- Wannenoberseite und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304;
- 2 unabhängige Formtanks mit breitem Kaltzonenprofil zum Auffangen von Speiseresten;
- $\circ \ \ \textbf{sehr einfache Reinigung} \ \ \text{durch fehlende Schläuche und großen 1"-Abluftquerschnitt;}$
- Brenner aus Edelstahl , außerhalb des Tanks angebracht und durch ein Magnetventil gesteuert;
- Temperaturregelung über hochpräzisen elektrischen Thermostat ;
- Das Frittiersystem behält die organoleptischen Eigenschaften des Öls bei und ermöglicht durch die Begrenzung der Anzahl der Ölwechsel ein gesundes Kochen, was zu erheblichen Einsparungen führt.
- analoge Steuerungen ;
- Zündflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement und Thermostat ;
- Temperaturregelung von 110 bis 190°C;
- geschätzte maximale Produktion: 40 kg/h;
- o durchschnittliche Bratzeit 6 Minuten;
- 10 Minuten vorheizen (20 bis 190°C);
- elektrische Zündung ;
- verstellbare Füße;
- 24 Monate Garantie

KENNWORT BESCHREIBUNG PREIS/LIEFERUNG

BS-GL18+18MI

GASFRITEUSE auf SCHRANK, BERTOS, Linie MACROS 700, Serie INDIREKTE GASFRITEUSE, 2 unabhängige Becken mit 18+18 l, externe Brenner, analoge Steuerung, Wärmeleistung 28,00 kW, Gewicht 63 kg, Maße 800 x 700 x 900 mm

€ 3.385,37

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage



