



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
BS-GL20M	GAS-FRITEUSE 1 Wanne mit 20 Litern auf MOBILE, MACROS 700-Linie, Rohrbrenner in der Wanne Interne mechanische Steuerung, Wärmeleistung 16,5 kW, Gewicht 47 kg, Abmessung 400 x 700 x 900 mm	Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GAS-FRITEUSE 1 Becken mit 20 Litern auf **MOBILE**, **MACROS 700-Linie**, **Rohrbrenner im Becken**, **mechanische Steuerung**, **Wärmeleistung 16,5 kW**;

- **Wannenoberseite** und **Frontplatten** aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Formtank** der neuen Generation mit geformtem Profil am Boden und **großem Kühlbereich zum Sammeln von Speiseresten** ;
- **Rohrrohrebrenner im Tank, mit Wabeninnenraum** ;
- Das **Frittiersystem** , **das die organoleptischen Eigenschaften des Öls unverändert** beibehält, ermöglicht Ihnen ein **gesundes Kochen, indem die Anzahl der Ölwechsel begrenzt wird** , was zu einer **deutlichen Einsparung am Ende** führt.
- ausgestattet mit **einem Sicherheitssystem** mit **Thermoelementventil** und **Sicherheitsthermostat** ;
- **geschützte Zündflamme** ;
- **Temperatureinstellung** mit **7 Positionen von 110 bis 190 °C** ;
- **geschätzte maximale Produktion: 25 kg/h** ;
- durchschnittliche Bratzeit 6 Minuten;
- 10 Minuten vorheizen (von 20 auf 190°C);
- **piezoelektrische Zündung** mit **Silikonenschutz** ;
- verstellbare Füße;
- **2 Jahre Garantie** .

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

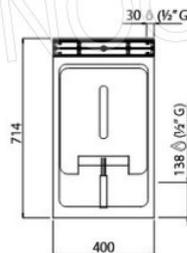
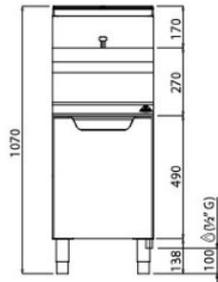
TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	16,5
Nettogewicht (Kg)	47
Breite (mm)	400

Tiefe (mm) 700
Höhe (mm) 900



	L	20
	mm	402 x 302 x 340 h
	mm	345 x 265 x 150 h
	kW	16,5
	kcal/h	14.190
	Btu/h	56.298
	G30/G31	kg/h 1,30
	G20	m³/h 1,75
	G25	m³/h 2,03



TECHNOCHEF.IT