



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>BS-9GL20+20M-BF</b>	FRIGGITRICE a GAS su MOBILE, BERTOS, Linea MAXIMA 900, Serie TURBO, 2 VASCHE INDIPENDENTI da lt.20+20, Comandi Elettronici Bflex, potenza termica Kw.35, Peso 95 Kg, dim.mm.800x900x900h	

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FRIGGITRICE a GAS su MOBILE, Linea MAXIMA 900, Serie TURBO, 2 VASCHE INDIPENDENTI da 20+20 lt, COMANDI ELETTRONICI BFFLEX:**

- **piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304;**
- **bruciatori in acciaio inox** a sezione ovale a nido d'ape;
- scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo;
- **fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia;**
- **vasche in acciaio inox AISI 304** con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui;
- il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cestri leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio;
- **controllo della temperatura tramite centralina elettronica** con le seguenti funzioni:
  - **controllo della temperatura da 0 a 190 °C,**
  - **visualizzazione della temperatura** impostata e di quella di lavoro,
  - **programma di "melting"** e di **mantenimento a 100 °C** per l'utilizzo di grassi solidi di frittura,
  - **autodiagnostica per eventuali anomalie;**
- **termostato di sicurezza** a riarmo manuale;
- rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica;
- **garanzia 24 mesi.**

#### In Dotazione:

- 2 cestri unici

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza termica (Kw)</b>	35,00
<b>Peso netto (Kg)</b>	95
<b>Larghezza (mm)</b>	800
<b>Profondità (mm)</b>	900
<b>Altezza (mm)</b>	900



	<b>L</b>	20 + 20
	<b>mm</b>	302 x 402 x 340 h (x2)
	<b>mm</b>	255 x 335 x 125 h (x2)
	<b>kW</b>	35 (17,5+17,5)
	<b>kcal/h</b>	30.100
	<b>BTU/h</b>	119.420
	<b>G30/G31</b>	kg/h 2,76 (1,38+1,38)
	<b>G20</b>	m³/h 3,70 (1,85+1,85)
	<b>G25</b>	m³/h 4,31 (2,16+2,16)
	<b>Kg</b>	95

