



**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-GL10B</b>	FRIGGITRICE a GAS da BANCO, 1 Vasca da lt 10, Linea MACROS 700, Bruciatori a Canne in Vasca, potenza termica 6,9 Kw, Peso 24 Kg, dim.mm.400x700x290h	<b>€ 1.033,01 + IVA</b> Spedizione in Italia: calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FRIGGITRICE a GAS da BANCO, 1 Vasca da lt 10, Linea MACROS 700, Potenza Termica 6,9 Kw:**

- **piano vasca e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;**
- **vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo;**
- **bruciatori tubolari a Canne in Vasca, con Interno a nido d'ape;**
- **il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale;**
- **dotata di sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza;**
- **fiamma pilota protetta;**
- **regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190°C;**
- **produzione massima oraria stimata 16,8 Kg;**
- tempo medio di frittura 5 minuti;
- preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C);
- **accensione piezoelettrica con protezione in silicone;**
- **garanzia 2 anni.**

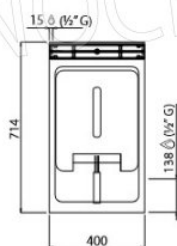
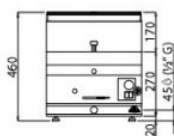
**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

#### SCHEDA TECNICA

<b>Potenza termica (Kw)</b>	6,9
<b>Peso netto (Kg)</b>	24
<b>Larghezza (mm)</b>	400
<b>Profondità (mm)</b>	700
<b>Altezza (mm)</b>	290



	L	10
	mm	350 x 260 x 225 h
	mm	290 x 235 x 95 h
	<b>kW</b>	<b>6,9</b>
	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	<b>TOT</b>	
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85



TECHNOCHEF.IT