



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

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



| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|--------------------|--|-----------------|
| BS-GL10+10B | FRIGGITRICE a GAS da BANCO, BERTOS, Linea MACROS 700, Serie TURBO, 2 vasche indipendenti da lt.10+10, potenza termica 13,8 Kw, Peso 41 Kg, dim.mm.800x700x290h | |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE










FRIGGITRICE a GAS da BANCO, Linea MACROS 700, Serie TURBO, 2 VASCHE INDIPENDENTI da lt 10+10:

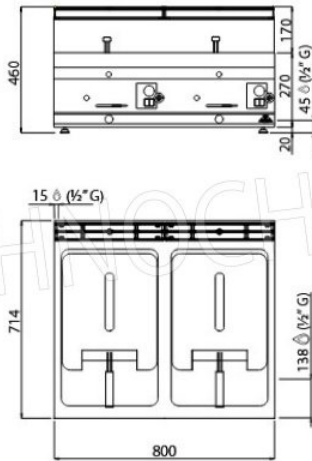
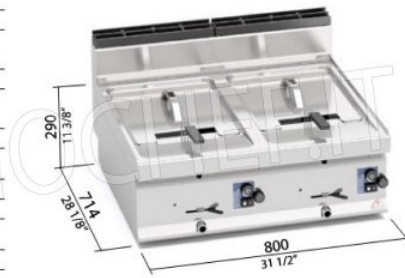
- **piano vasca e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;**
- **2 vasche arrotondate con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo;**
- **bruciatori tubolari a nido d'ape;**
- **il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare 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 stimata: 24 Kg/h;**
- **tempo medio di frittura 5 minuti;**
- **preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C);**
- **accensione piezoelettrica con protezione in silicone;**
- **garanzia 24 mesi.**

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

| | |
|-----------------------------|------|
| Potenza termica (Kw) | 13,8 |
| Peso netto (Kg) | 41 |
| Larghezza (mm) | 800 |
| Profondità (mm) | 700 |
| Altezza (mm) | 290 |

| | | |
|---|---------|------------------------|
|  | L | 10+10 |
|  | mm | 350 x 260 x 225 h (x2) |
|  | mm | 290 x 235 x 95 h (x2) |
|  | kW | 13,8 |
|  | kcal/h | 11.868 |
|  | Btu/h | 47.086 |
|  | G30/G31 | kg/h 1,09 |
|  | G20 | m ³ /h 1,46 |
|  | G25 | m ³ /h 1,70 |



TECHNOCHEF.IT