



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](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-GL20M</b>	FRIGGITRICE a GAS 1 Vasca da lt 20 su MOBILE, Linea MACROS 700, Bruciatori a Canne in Vasca Comandi Meccanici INTERNI, potenza termica Kw.16,5, Peso 47 Kg, dim.mm.400x700x900h	<b>€ 1.554,37 + IVA</b> € 1.896,33 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FRIGGITRICE a GAS 1 Vasca da lt 20 su MOBILE, Linea MACROS 700, Bruciatori a Canne in Vasca, Comandi Meccanici, Potenza Termica 16,5 Kw:**

- **piano vasca e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;**
- **vasca stampata** di nuova generazione con profilo sagomato sul fondo 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 stimata: 25 Kg/h;**
- tempo medio di frittura 6 minuti;
- preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C);
- **accensione piezoelettrica con protezione in silicone;**
- piedini regolabili;
- **2 anni di garanzia.**

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

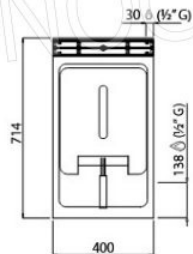
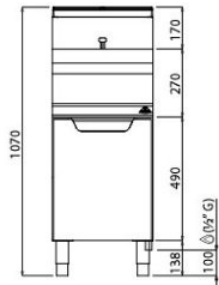
#### SCHEDA TECNICA

**Potenza termica (Kw)** | 16,5

<b>Peso netto (Kg)</b>	47
<b>Larghezza (mm)</b>	400
<b>Profondità (mm)</b>	700
<b>Altezza (mm)</b>	900



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



TECHNOCHEF.IT