



**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-GL18+18MI-BF</b>	FRIGGITRICE a GAS su MOBILE, BERTOS, Linea MACROS 700, Serie INDIRECT GAS FRY, 2 vasche indipendenti da lt.18+18, bruciatori esterni, comandi elettronici BFLEX, potenza termica Kw.28,00, Peso 63 Kg, dim.mm.800x700x900h	

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FRIGGITRICE a GAS su MOBILE, Linea MACROS 700, Serie INDIRECT GAS FRY, 2 VASCHE INDIPENDENTI da 18+18 lt, COMANDI ELETTRONICI BFLEX:**

- **piano vasca e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;**
- **2 vasche indipendenti stampate** con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo;
- **grande facilità di pulizia** grazie all'assenza dei tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1";
- **2 bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca**, comandati da elettrovalvola con **controllo della temperatura** tramite **termostato elettrico** di alta precisione;
- 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**;
- **comandi elettronici digitali;**
- **fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia e termostato;**
- **regolazione della temperatura da 110 a 190°C;**
- **produzione massima stimata: 40 Kg/h;**
- tempo medio di frittura 6 minuti;
- preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C);
- **accensione elettrica;**
- piedini regolabili;
- **garanzia 24 mesi.**

**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>	28,00
<b>Peso netto (Kg)</b>	63
<b>Larghezza (mm)</b>	800
<b>Profondità (mm)</b>	700
<b>Altezza (mm)</b>	900



	<b>L</b>	18+18
	<b>mm</b>	310 x 344 x 335 h (x2)
	<b>mm</b>	285 x 275 x 135 h (x2)
	<b>kW</b>	28
	<b>kcal/h</b>	24.080
	<b>Btu/h</b>	95.536
	<b>G30/G31</b>	kg/h 2,21
	<b>G20</b>	m <sup>3</sup> /h 2,96
	<b>G25</b>	m <sup>3</sup> /h 3,45

