



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-GL18+18MI-BF	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

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1

Frequenza (Hz)	50
Potenza termica (Kw)	28,00
Peso netto (Kg)	63
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	900



	L	18+18
	mm	310 x 344 x 335 h (x2)
	mm	285 x 275 x 135 h (x2)
	kW	28
	kcal/h	24.080
	Btu/h	95.536
	G30/G31	kg/h 2,21
	G20	m³/h 2,96
	G25	m³/h 3,45

