



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
BS-GL18MI	GAS-FRITEUSE 1 Tank von 18 Litern, MOBIL, MACROS 700-Reihe, EXTERNE BRENNER, analoge Steuerung mit elektrischem Thermostat, Wärmeleistung 14,00 kW, Gewicht 47 kg, Abmessung 400 x 700 x 900 mm	€ 1.940,53 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GAS-FRITEUSE 1 V-förmige Wanne auf MOBILE, MACROS 700-Linie, externe Brenner, ANALOGE STEUERUNG mit HOCHPRÄZISIONS-ELEKTRISCHER THERMOSTAT:

- **Wannenoberseite** und **Frontplatten** aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **geformtes Tablett** mit großem Kaltzonenprofil zum Auffangen von Speiseresten;
- **große Reinigungsfreundlichkeit** durch den Verzicht auf Rohre und den großen 1"-Abfluss;
- **2 Edelstahlbrenner außerhalb des Tanks** , gesteuert durch ein Magnetventil;
- **Temperaturregelung** über hochpräzises **elektrisches Thermostat** ;
- Das **Frittiersystem** , **das die organoleptischen Eigenschaften des Öls unverändert** beibehält, ermöglicht Ihnen **ein gesundes Kochen, indem die Anzahl der Ölwechsel begrenzt wird** , was zu einer **deutlichen Einsparung am Ende** führt.
- **analoge Steuerung** mit hochpräzisem elektrischem THERMOSTAT;
- Zündflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement und Thermostat;
- **Temperaturregulierung von 110 bis 190°C** ;
- **geschätzte maximale Produktion: 20 kg/h** ;
- durchschnittliche Bratzeit 6 Minuten;
- 10 Minuten vorheizen (von 20 auf 190°C);
- **elektrische Zündung** ;
- verstellbare Füße;
- **2 Jahre Garantie** .

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1

Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,006
Wärmeleistung (Kw)	14,00
Nettogewicht (Kg)	47
Breite (mm)	400
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	900



	L	18
	mm	310 x 344 x 335 h
	mm	280 x 270 x 115 h
	kW	14
TOT	kcal/h	12.040
	Btu/h	47.768
	G30/G31	kg/h 1,10
	G20	m³/h 1,48
	G25	m³/h 1,72

