



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>BS-GL18+18MI</b>	GAS-FRITEUSE auf MOBILE, BERTOS, MACROS 700-Reihe, INDIRECT GAS FRY-Serie, 2 unabhängige Tanks mit 18+18 Litern, externe Brenner, analoge Steuerung, Wärmeleistung 28,00 kW, Gewicht 63 kg, Abmessung 800 x 700 x 900 mm	

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**GAS-FRITEUSE auf MOBIL, MACROS 700-Linie, INDIRECTE GASFRITTIER-Serie, 2 UNABHÄNGIGE TANKS von 18+18 Litern, ANALOGE STEUERUNG:**

- **Wannenoberseite** und **Frontplatten** aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **2 unabhängige Formtanks** mit großem Kaltzonenprofil zum Sammeln von Speiseresten;
- **große Reinigungsfreundlichkeit** durch den Verzicht auf Rohre und den großen 1"-Abfluss;
- **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 Steuerungen** ;
- **Zündflamme** und **Sicherheitssystem mit Thermoelement** und **Thermostat** ;
- **Temperaturregulierung von 110 bis 190°C** ;
- **geschätzte maximale Produktion: 40 kg/h** ;
- durchschnittliche Bratzeit 6 Minuten;
- 10 Minuten vorheizen (von 20 auf 190°C);
- **elektrische Zündung** ;
- verstellbare Füße;
- **24 Monate Garantie** .

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

**Stromversorgung** | Monofase

<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Wärmeleistung (Kw)</b>	28,00
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	63
<b>Breite (mm)</b>	800
<b>Tiefe (mm)</b>	700
<b>Höhe (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>	m³/h 2,96
	<b>G25</b>	m³/h 3,45

