



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



SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	33,00
Peso netto (Kg)	63
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FRIGGITRICE a GAS su MOBILE, 2 VASCHE INDIPENDENTI da lt.20+20:

- piano vasca e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304;
- 2 vasche stampate di nuova generazione con profilo sagomato sul fondo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo;
- bruciatori tubolari 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: 50 Kg/h;
- tempo medio di frittura 6 minuti;
- preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C);
- accensione piezoelettrica con protezione in silicone;
- piedini regolabili;
- garanzia 24 mesi.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

BS-GL20+20M

FRIGGITRICE a GAS su MOBILE, 2 vasche indipendenti da
lt.20+20, potenza termica 33,00 Kw, Peso 63 Kg,
dim.mm.800x700x900h

€ 2.716,28 + IVA

€ 3.313,86 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



	L	20+20
	mm	402 x 302 x 340 h (x2)
	mm	345 x 265 x 150 h (x2)
	kW	33
	kcal/h	28.380
	BTU/h	112.596
	G30/G31	kg/h 2,60
	G20	m³/h 3,49
	G25	m³/h 4,06

