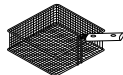




L | 18



mm | 307 x 342 x 335 h



mm | 255 x 335 x 125 h



TOT

| | |
|--------|--------|
| kW | 14 |
| kcal/h | 12.040 |
| Btu/h | 47.768 |



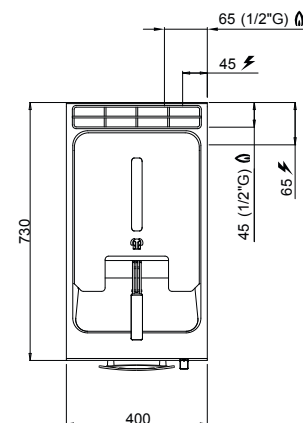
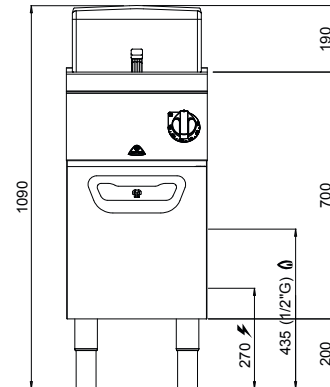
| | |
|--------------|------|
| G30/G31 Kg/h | 1,57 |
| G20 m3/h | 2,12 |
| G25 m3/h | 2,46 |



V | 220-240 V~



Kg | 50



STANDARD

Encendido eléctrico / Activação eléctrica / Zapłon elektryczny / Электроподжиг

OPTIONAL

Bflex/1 Versión con mandos Bflex / Versão com comandos Bflex / Wersja ze sterowaniem Bflex / Версия с командами Bflex

IC2/18 2 medios cestos / 2 meias-cestas / 2 kosze półkowe / 2 половинчатые корзины

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 grosor 20/10, paneles frontales y laterales de acero inoxidable AISI 304, con acabado Scotch Brite. Tanque estampado con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida y gran facilidad de limpieza gracias a la ausencia de tubos y a la gran sección de la descarga de 1". Dos quemadores de acero inoxidable, colocados externamente en el tanque, controlados por electroválvulas con control de la temperatura por medio de termostato eléctrico de alta precisión. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Llama piloto y sistema de seguridad con termpar y termostato. Regulación de la temperatura de 110 a 190 °C. Contenedor de recogida de acero inoxidable. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície de trabalho de aço inox AISI 304, de espessura 20/10 e painéis dianteiros e laterais de aço inox AISI 304 com acabamento Scotch Brite. Cuba moldada com perfil com ampla área fria para a recolha de resíduos de alimentos, e grande facilidade de limpeza devido à ausência de tubos e à grande secção da descarga, de 1". Dois queimadores de aço inox, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Chama piloto e sistema de segurança com termpar e termostato. Regulação da temperatura, de 110 a 190 °C. Caixa de recolha de aço inox. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 20/10, panele przednie oraz boczne wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304, z wykończeniem typu Scotch Brite. Tłoczony profilowany zbiornik z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1". Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą i termostatem. Regulacja temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Stalowa Miseczka zbiorcza ze stali nierdzewnej. Stopki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304, с отделкой Scotch Brite. Штампованная емкость с профилем в виде широкой холодной зоны для сбора остатков пищи, очень легко очищаемая благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1". Две горелки из нержавеющей стали, расположенные снаружи емкости, управляемые электроклапаном с контролем температуры, осуществляемым электрическим термостатом высокой точности. Система жарки, оставляющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровую пищу, ограничивая число смен масла, что дает существенную экономию. Пилотный огонь и система обеспечения безопасности с термопарой и термостатом. Регулировка температуры от 110 до 190 °C. Стальной ванночкой для сбора слива. Регулируемые ножки.