



GP1B		
	mm 700 x 650 x 436 h	
	mm 575 x 300 x 70 h	
	Lt 21	
	kW	18
	kcal/h	15.477
	Btu/h	61.418
	G30/G31	kg/h 1,42
	G20	m ³ /h 1,90
	G25	m ³ /h 2,22
	20±190°C	13 min
		Kg 40
		m ³ 0,242

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano cuba y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304. Cuba redondeada con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos. Quemadores de alto rendimiento térmico. El sistema de freído al mismo tiempo que mantiene inalteradas las características organolépticas del aceite permite cocinar de forma sana limitando los cambios de aceite con un notable ahorro final. Sistema de seguridad con válvula termopar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura de 8 posiciones de 110 a 190 °C.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Placa da cuba e painéis frontais em aço inoxidável AISI 304. Cuba arredondada com perfil de ampla zona fria para recolha de resíduos de comida. Queimadores de alto rendimento térmico. 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. Sistema de segurança com válvula de termopar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 8 posições de 110 a 190 °C.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna zbiornika i panele przednie ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zbiornik zaokrąglony z profilem i pojemną strefą zimną dla zbierania pozostałości potraw. Palniki o dużej wydajności termicznej. System smażenia, zachowując niezmiennione charakterystyki organoleptyczne oleju, umożliwia gotowanie w zdrowy sposób żywności, ograniczając wymianę oleju oraz znaczną ogólną oszczędność kosztów. System awaryjny z zaworem z termoparą i termostatem awaryjnym, osłonięty płomień pilotujący. 8-śmio stopniowa regulacja temperatury od 110 do 190 °C.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность ванны и передние панели из нержавеющей стали AISI 304. Закругленная ванна с профилем с большой холодной зоной для сбора пищевых остатков. Горелки с высокой тепловой эффективностью. Система жарки, сохраняя неизменными органолептические свойства масла, позволяет готовить качественную пищу, сократив количество смен масла, что в итоге приводит к существенной экономии. Система безопасности с клапаном с терmostатом и предохранительным терmostатом, защищенный запальный огонь. Регулятор температуры с 8 позициями от 110 до 190 °C.