



GPF21B			
	mm 700 x 650 x 436 h		
	mm 575 x 300 x 70 h		
	L 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	

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui di cibo. Bruciatori ad alto rendimento termico. 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. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Tank top and front panels from AISI 304 stainless steel. Rounded tank with a large "cool" zone to collect food residuals. Highly thermal performing burners. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de la cuve et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve arrondie avec un profil à large zone froide pour la récolte des résidus de nourriture. Brûleurs à haut rendement thermique. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Behälterfläche und Frontwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Abgerundeter Behälter mit Profil und mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Brenner mit hoher Wärmeleistung. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C.