






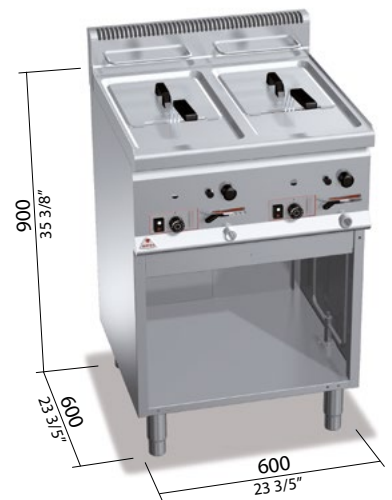
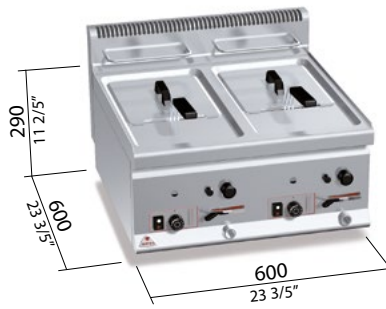
Mod. GL8+8B

Cod. 17270000

PLUS 600**Mod. GL8+8M**

Cod. 17270500

	Lt	8+8	
	mm	230 x 286 x 220 h (x2)	
	mm	200 x 255 x 100 h (x2)	
	kW	13,2	
	kcal/h	11.350	
TOT.	Btu/h	45.040	
	G30/G31	kg/h	1,03
	G20	m³/h	1,40
	G25	m³/h	1,62

**STANDARD**

2 cestas completas, rejilla de protección en cuba / 2 cestas inteiras, rede de protecção na cuba / 2 kosze pełne, sitak chroniąca zbiornik / 2 полные корзины с защитной сеткой в емкости

OPTIONAL

C 2/8 modelo con 2 medias cestas / modelo con 2 meias-cestas / wersja z 2 koszami półówkowymi / модель с 2 полукорзинами

C 4/8 modelo con 4 medias cestas / modelo con 4 meias-cestas / wersja z 4 koszami półówkowymi / модель с 4 полукорзинами

1P600 DX puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / drzwi z odlewanym uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Superficie cuba de acero inoxidable AISI 304.

2 cubas redondeadas independientes con perfil con amplia zona fría para recoger los restos de comida.

Queimadores tubulares de nido de abeja. 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 termpor y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura de 8 posiciones de 110 a 190 °C.

Tiempo medio de freído 5 minutos. Pre calentamiento 15 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Patas regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Superfície da cuba de aço inox AISI 304.

2 cubas arredondadas independentes com perfil com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos.

Queimadores tubulares com estrutura alveolar. 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 termpor, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 8 posições de 110 a 190 °C.

Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 15 minutos (de 20 a 190 °C). Activação piezoeléctrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyna zbiornika ze stali inox AISI 304.

2 zaokrąglone niezależne zbiorniki z dużym obszarem strefy zimnej dla zbierania pozostałości żywności. Okrągłe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, zachowując niezmienną charakterystyki organoleptyczne oleju, umożliwia gotowanie w zdrowy sposób żywności, ograniczając wymianę oleju oraz znaczną ogólną oszczędność kosztów. System awaryjny z zaworem z termporą i termostatem awaryjnym, osłonięty płomieniem pilotujący. 8-śmio stopniowa regulacja temperatury od 110 do 190 °C.

Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 15 minut (od 20 do 190 °C). Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Nóżki nastawne.

Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 15 minut (od 20 do 190 °C). Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Nóżki nastawne.

Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 15 minut (od 20 do 190 °C). Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стол для емкости из нержавеющей стали AISI 304.

2 независимые закругленные профилированные емкости с обширной холодной зоной для сбора остатков пищи.

Трубчатые горелки в форме пчелиного гнезда. 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 термостатом и предохранительным термостатом, защищенный запальный огонь. Регулятор температуры с 8 позициями от 110 до 190 °C.

Среднее время жарки 5 минут. Предварительный разогрев 15 минут (от 20 до 190 °C). Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Регулируемые ножки.

G conexión del gas - conexão do gás
podłączenie gazowe - газосоединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13,2