






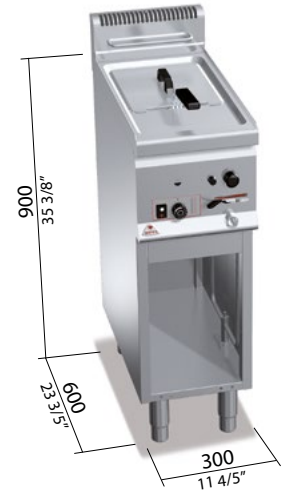
Mod. GL8B

Cod. 17260000

PLUS 600**Mod. GL8M**

Cod. 17260500

	Lt	8
	mm	230 x 286 x 220 h
	mm	200 x 255 x 100 h
	kW	6,6
	kcal/h	5.675
TOT.	Btu/h	22.520
	G30/G31	kg/h 0,52
	G20	m³/h 0,70
	G25	m³/h 0,81

**STANDARD**

cesta completa, rejilla de protección en cuba / cesta inteira, rede de protecção na cuba / kosz pełny, siatka chroniąca zbiornik / полная корзина с защитной сеткой в емкости

OPTIONAL**C 2/8** modelo con 2 medias cestas / modelo com 2 meias-cestas / wersja z 2 koszami półkowymi / модель с 2 полукорзинами**1P300 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 odlewany 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.

Cuba redondeada con perfil con amplia zona fría para la recogida de los restos de comida. Quemadores 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 termopar 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.

Cuba arredondada 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 termopar, 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 piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płaszczyzna robocza ze stali nierdzewnej AISI 304.

Zaokrąglony zbiornik z dużym obszarem strefy zimnej dla zbierania pozostałości żywności. Okrągłe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, zachowując niezmiennymi 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 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стол для емкости из нержавеющей стали AISI 304.

Закругленная профилированная емкость с обширной холодной зоной для сбора остатков пищи. Трубочатые 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.

Gconexión del gas - conexão do gás
podłączenie gazowe - газовое соединение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 6,6