






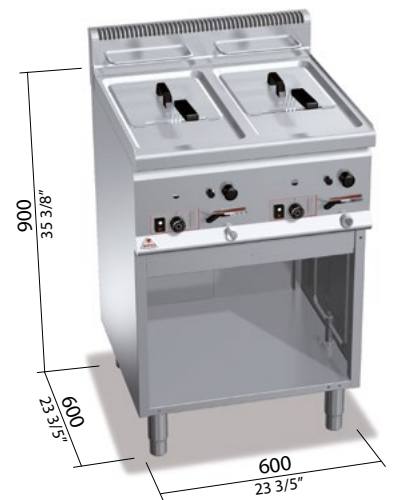
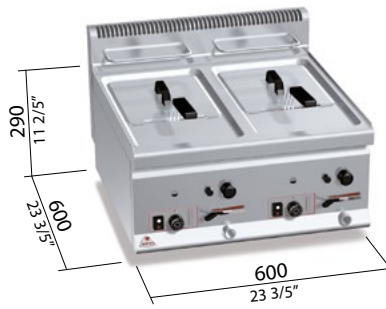
**Mod. GL8+8B**

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)	
	<b>kW</b>	<b>13,2</b>	
	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 cesti interi, rete di protezione in vasca / 2 whole baskets, tank protection net / 2 paniers entiers, filet de protection dans la cuve / 2 ganze Körbe, Wannenschutzgitter

**OPTIONAL****C 2/8** Versione con 2 mezzi cesti / 2 half basket version / version avec 2 demi-paniers / Ausführung mit 2 halben Körben**C 4/8** Versione con 4 mezzi cesti / 4 half basket version / version avec 4 demi-paniers / Ausführung mit 4 halben Körben**1P600 DX** porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano vasca in inox AISI 304.

2 vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo.

Bruciatori tubolari a nido d'ape. 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 8 posizioni da 110 a 190 °C.

Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 15 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezo-elettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Basin bottom made in AISI 304 stainless steel.

Two rounded independent basins with a wide cold zone to collect food residue. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. 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.

Thermocouple safety valve and safety thermostat and protected pilot flame. 8-position temperature regulations from 110 to 190 °C.

Average frying time: 5 minutes. Pre-heating time: 15 minutes (from 20 to 190 °C). Piezo ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Fond de la cuve en acier inox AISI 304.

2 cuves arrondies avec un profil à grande zone froide pour la récolte des résidus. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. 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, ce qui entraîne une économie finale remarquable.

Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 8 positions de 110 à 190 °C. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 15 minutes (de 20 à 190 °C).

Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Wannenoberteil aus rostfreiem Stahl AISI 304.

2 abgerundete, separate Wannen mit Profil und großer Kaltzone zum Sammeln der Rückstände. Rohrbrenner in Wabenform. Das Frittierverfahren bewahrt die organoleptischen Merkmale des Öls, macht eine gesunde Zubereitung möglich und führt dank der wenigen Ölwechsel zu einer beachtlichen Einsparung.

Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Zündflamme. Temperaturregelung mit 8-Stufenschalter von 110 bis 190 °C.

Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizdauer 15 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezo-elektrische Zündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

**G** connessione gas - gas connection  
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 13,2**