



	L	18
	mm	310 x 344 x 335 h
	mm	280 x 270 x 115 h
	<b>kW</b>	<b>14</b>
<b>TOT</b>	kcal/h	12.040
	Btu/h	47.768
	G30/G31	kg/h 1,10
	G20	m³/h 1,48
	G25	m³/h 1,72



**STANDARD**

Encendido eléctrico - Cesto entero - Red de protección en el tanque / Activação eléctrica - Cesta inteira - Rede de protecção na cuba / Elektryczny zapłon - Pełny kosz - Siatka ochronna w zbiorniku / Электрическое включение - Целая корзина - Защитная сетка в емкости

Mandos electrónicos / Comandos electrónicos / Elektroniczne sterowanie / Электронные команды (GL18MI-E - 17560001)

**OPTIONAL**

IC2/18 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Tanque estampado con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida y gran facilidad de limpieza gracias a la ausencia de tubos y a la gran sección de la descarga de 1". Dos quemadores de acero inoxidable, colocados externamente en el tanque, controlados por electroválvulas con control de la temperatura por medio de termostato eléctrico de alta precisión. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de los cambios de aceite, con un notable ahorro final. Llama piloto y sistema de seguridad con termo par y termostato. Regulación de la temperatura de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 20 kg. Tiempo medio de fritura 6 minutos. Pre calentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido eléctrico. Pies regulables.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS**

Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Cubra moldada com perfil com ampla área fria para a recolha de resíduos de alimentos, e grande facilidade de limpeza devido à ausência de tubos e à grande secção da descarga, de 1". Dois queimadores de aço inox, colocados no exterior da cuba, accionados por uma electroválvula com controlo da temperatura mediante termostato eléctrico de alta precisão. 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. Chama piloto e sistema de segurança com termostato e termostato. Regulação da temperatura, de 110 a a 190 °C. Produção máxima horária estimada 20 kg. Tempo médio de fritura 6 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Activação eléctrica. Pés reguláveis.

**CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Tłoczony profilowany zbiornik z obszerną strefą chłodną dla zbierania pozostałości potraw i bardzo łatwe czyszczenie dzięki nieobecności rur oraz dużemu przekrojowi odpływu 1". Dwa palniki ze stali inox, umieszczone na zewnątrz zbiornika, sterowane elektrozaworem, kontrola temperatury za pomocą elektrycznego, bardzo precyzyjnego termostatu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. Płomień pilotujący i system awaryjny z termoparą i termostatem. Regulacja temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Maksymalna przybliżona produkcja godzinowa 20 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon elektryczny. Stopki nastawne.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ**

Поверхность и боковые панели выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Штампованная емкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов, легка в очистке благодаря отсутствию труб и большому сечению слива размером 1 дюйм. Имеет две горелки из нержавеющей стали, которые расположены снаружи емкости, управляемые электроклапаном, температура контролируется благодаря наличию датчика высокой точности Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена пилотным огнем, термостатом и термопарой Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 20 кг/час. Среднее время приготовления 6 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

<b>G</b>	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 14</b>
<b>E</b>	conexión eléctrica / conexão eléctrica / podłączenie elektryczne / электрическое соединение	220-240 V~	<b>W 6</b>

