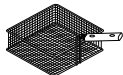




L | 15+15



mm | 336 x 308 x 300 h (x2)



mm | 270 x 280 x 115 h (x2)



TOT

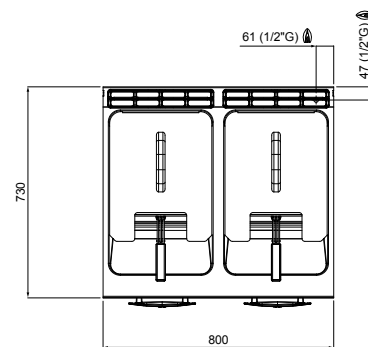
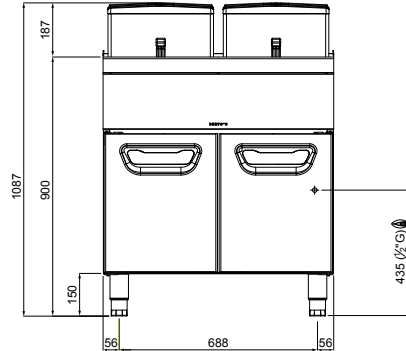
kW	25,4
kcal/h	21.839
Btu/h	86.668



G30/G31 Kg/h	1,00 + 1,00
G20 m3/h	1,34 + 1,34
G25 m3/h	1,56 + 1,56



Kg | 60



STANDARD

Accensione piezoelettrica • Piezoelectric ignition • Allumage piézoélectrique • Piezozündung

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex elektronische steuerung

IC2/15 2 mezzi cesti • 2 twin-baskets • 2 demi-paniers • 2 halbkörben

IC4/15 4 mezzi cesti • 4 twin-baskets • 4 demi-paniers • 4 halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Vasca arrotondata 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 a termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 36 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti.

Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Rounded tank with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with 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. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 36 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. 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, 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. Production horaire maximale évaluée 36 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch aus rostfreiem edelstahl AISI 304, stärke 20/10, vorder- und seitenwände aus rostfreiem edelstahl AISI 304, ausführung Scotch Brite.

Abgerundete Wanne mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. 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 Thermolement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 36 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

