

Mod. GL8+8B

Cod. 17270000

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

Cod. 17270500

GAS FRYERS

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.

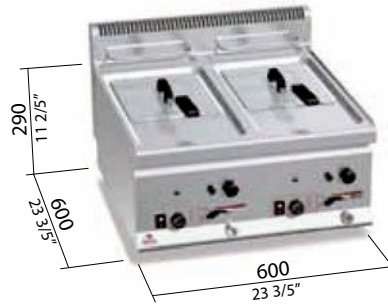
Btu/h 45.040



G30/G31 kg/h 1,03

G20 m³/h 1,40

G25 m³/h 1,62

**STANDARD** ESTÁNDAR 2 cestas completas, rejilla de protección en cuba / PADRÃO 2 cestas inteiras, rede de protecção na cuba / STANDARD 2 kosze pełne, sitak chroniąca zbiornik / СТАНДАРТ 2 полные корзины с защитной сеткой в емкости.**OPTIONAL** C2/8 Modelo con 2 medias cestas, C4/8 Modelo con 4 medias cestas, 1P60 puerta con manilla moldeada grosor 20/10 para los modelos con mueble / C2/8 Versão com 2 meias-cestas, C4/8 Versão com 4 meias-cestas, 1P60 porta com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / C2/8 Wersja z 2 koszami połówkowymi, C4/8 Wersja z czterema koszami połówkowymi, drzwiczki 1P60 z odlewany uchwytem o grubości 20/10 dla modeli z obudową / C2/8 Модель с 2 полукорзинами, C4/8 Модель с 4 полукорзинами, 1P60 дверь со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со шкафом.**ACCESORIOS - ACESSÓRIOS - AKCESORIA - АКЦЕССУАРЫ**

CG60 - REG GPL - MP - KRF6 (modelos con mueble / modelos com móvel / modele z obudową / модели со столом).

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. 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 termpar y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura de 8 posiciones de 110 a 190°C.

Producción máxima por hora estimada 19,2 kg. Tiempo medio de freído 5 minutos. Pre calentamiento 15 minutos (de 20 a 190°C). Encendido piezoeléctrico con protección de silicona. Patas regulables (modelo con mueble).

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 termpar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 8 posições de 110 a 190°C.

Produção máxima horária estimada 19,2 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 15 minutos (de 20 a 190°C). Ativação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis (versão com móvel).

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 niezmiennione charakterystyki organoleptyczne okeju, umożliwia gotowanie w zdrowy sposób żywności, ograniczając wymianę oleju oraz znaczną ogólną oszczędność kosztów. System awaryjny z zaworem z termparą i termostatem awaryjnym, osłonięty płomień pilotujący. 8-śmio stopniowa regulacja temperatury od 110 do 190°C.

Maksymalna przybliżona produkcja godzinowa wynosi 19,2 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 15 minut (od 20 do 190°C). Piezoelektryczny zapłon z silikonową osłoną. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

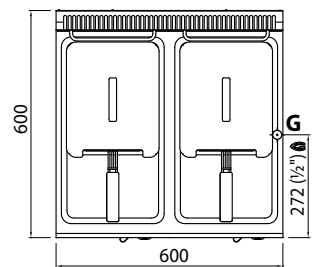
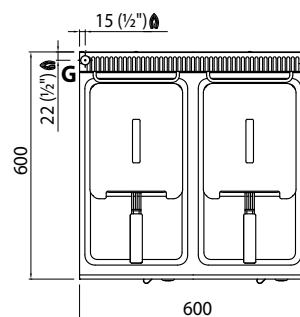
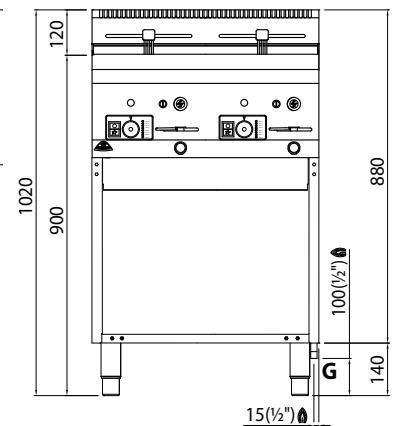
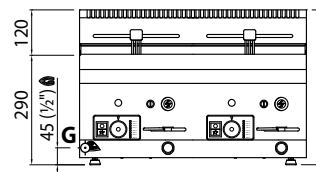
Стол для емкости из нержавеющей стали AISI 304.

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 приготовить 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.

Максимальная предполагаемая производительность в час 19,2 кг. Среднее время жарки 5 минут. Предварительный разогрев 15 минут (от 20 до 190°C). Пьезоэлектрическое включение с защитой из силикона. Регулируемые ножки (версия со столом).

G conexión del gas - conexão do gás / podłączenie gazowe - газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 13,2



escala - scale - échelle - Maßstab 1:20