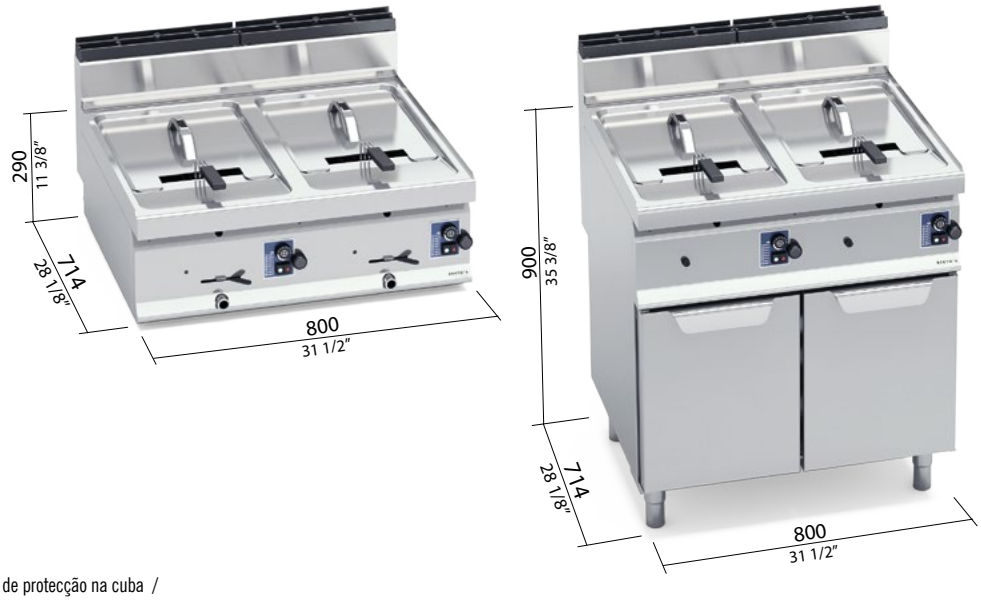
Mod. GL10+10B Cod. 17355000
Mod. GL10+10M Cod. 17400000

L	L	10+10
	mm	350 x 260 x 225 h (x2)
	mm	235 x 290 x 95 h (x2)
TOT	**kW**	**13,8**
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
kg	**Kg**	**41** (GL10+10B)
	Kg	**56** (GL10+10M)



STANDARD
2 cestos enteros - red de protección en el tanque / 2 cestos inteiros - rede de protecção na cuba / 2 kosze pełne - siatka ochronna w zbiorniku / 2 цельные корзины - защитная сетка в емкости

OPTIONAL
C2/10 Versión con 2 medios cestos / Versão com 2 meias-cestas / Wersja z 2 kosze połówkowe / Версия с 2 половинчатые корзины
C4/10 Versión con 4 medios cestos / Versão com 4 meias-cestas / Wersja z 4 kosze połówkowe / Версия с 4 половинчатые корзины

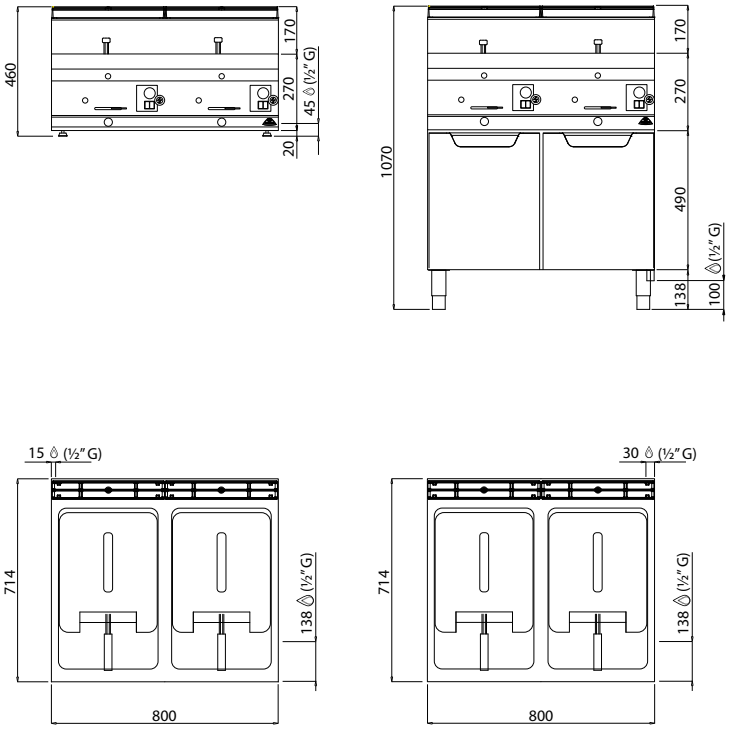
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES
Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Dos tanques redondeados independientes con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolécticas del aceite, permite cocinar de modo sano limitando el número de 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 con 7 posiciones de 110 a 190 °C. Producción máxima horaria estimada 24 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Precalentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicona. Pies regulables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS
Superfície da cuba e painéis frontais de aço inox AISI 304. Duas 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 termopar, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190 °C. Produção máxima horária estimada 24 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Activação piezoeléctrica com protecção de silicone. Pés reguláveis.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE
Płaszczyzna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa niezależne zaokrąglone zbiorniki z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmienione, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190 °C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 24 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190 °C). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОПИСАНИЕ
Рабочая поверхность и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Ёмкость с закругленными углами и широкой холодной зоной для сбора остатков продуктов. Оснащена трубчатыми горелками в виде пчелиных сот. Система жарки сохраняет органолептические свойства масла, позволяет уменьшать число его замен, что дает существенную экономию и более деликатное и безвредное приготовление. Оснащена системой безопасности с помощью клапана с термопарой, предохранительным термостатом и пилотным огнем. Регулировка температуры от 110 до 190 °C 7-ми позиционным регулятором. Максимальная производительность 24 кг/час. Среднее время приготовления 5 минут. Разогрев 10 минут от 20 до 190 °C. Пьезорозжиг с силиконовой защитой. Высота ножек имеет регулировку.

G	conexión del gas / conexão a gás / podłączenie gazowe / газовое соединение	R 1/2 UNI ISO 7/1	**kW 13,8**



BERTO'S CHEF SOLUTIONS