

**GAS-FRITEUSE 2 TANKS 20+20 lt BERTO'S MAXIMA
900 LINIE AUF SCHRANKBASIS ABM. cm.
80x90x90H**

Gasfritteuse 2 Becken 20+20 lt Berto's Maxima 900 Line auf Schranksockel - Mod. 9GL20+20M



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

- Breite 80 cm
- Tiefe 80 cm
- Höhe 90 cm

Allgemeine Merkmale:

- Energieart: Gas
- Fassungsvermögen: 2 Tanks à 20 Liter
- Material der Arbeitsplatte und der Frontplatten: Edelstahl AISI 304
- Basis: Schrank

Struktur und Design:

- Brenner: Aus Edelstahl mit ovalem Wabenabschnitt, der eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet.
- Wärmetauscher: Mit ovalem Abschnitt mit großer Oberfläche, direkt in den Tank integriert, für schnelle und gleichmäßige Erwärmung.
- Tank: Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 mit großen abgerundeten Kanten und kaltem Bereich unter den Brennern zum Absetzen von Rückständen.
- Arbeitsplatte: Mit abgerundeten Kanten und geneigter Fläche zum Abstützen der Körbe, um das Abtropfen des Öls zu erleichtern.

Kontrollen und Sicherheit:

- Zündung: Piezoelektrisch mit Gummischutz.
- Zündflamme und Sicherheitsventil: Thermostoelement, das eine sichere Kontrolle des Feuers gewährleistet.
- Temperaturregelung: Thermostatventil einstellbar von 110 bis 190 °C, mit Sensoren im Tank für präzise Erkennung.
- Sicherheitsthermostat: Mit manueller Rückstellung, um versehentliche Überhitzung zu vermeiden.

Zubehör und Funktionalität:

- Ablasshahn: Kugelförmig, im Inneren des Fachs angeordnet und über einen Griff mit athermischem Griff gesteuert, der das Ablassen des Öls erleichtert.

Die Fritteuse ist ideal für professionelle Umgebungen und garantiert hohe Effizienz und Sicherheit, indem sie Robustheit und Praktikabilität vereint.