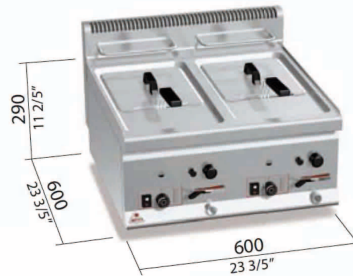


Mod. GL8+8B	Cod. 17270000
Mod. GL8+8M	Cod. 17270500

	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 2 cesti interi, rete di protezione in vasca / 2 whole baskets, tank protection net / 2 paniers entiers, filet de protection dans la cuve / 2 ganze Körbe, Wannenschutzgitter.

OPTIONAL **C 2/8** Versione con 2 mezzi cesti, **C 4/8** Versione con 4 mezzi cesti, **1P60** porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / **C 2/8** 2 half basket version, **C 4/8** 4 half basket version, **1P60** door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / **C 2/8** Version avec 2 demi-paniers, **C 4/8** Version avec 4 demi-paniers, **1P60** porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / **C 2/8** Ausführung mit 2 halben Körben, **C 4/8** Ausführung mit 4 halben Körben, **1P60** Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel.

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR
CG60 - REG GPL - MP - KRF6 (versioni con mobile / cabinet version / versions sur meuble / Ausführungen mit Möbel).

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca in INOX AISI 304.
 2 vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo.
 Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organoleptiche 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 termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 8 posizioni da 110 a 190°C.
 Produzione massima oraria stimata 19,2 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 15 minuti (da 20 a 190°C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili (versione con mobile).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Basin bottom made in AISI 304 STAINLESS STEEL.
 Two rounded independent basins with a wide cold zone to collect food residue. Stainless steel burners with an oval 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.
 Thermocouple safety valve and safety thermostat and protected pilot flame. 8-position temperature regulations from 110 to 190°C.
 Maximum output per hour: 19.2 kg. Average frying time: 5 minutes. Pre-heating time: 15 minutes (from 20 to 190°C). Piezo ignition button with silicone protection. Adjustable feet (model with cabinet).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fond de la cuve en acier INOX AISI 304.
 2 cuves arrondies avec un profil à grande zone froide pour la récolte des résidus. 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, ce qui entraîne une économie finale remarquable.
 Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 8 positions de 110 à 190°C. Production maximale horaire de 19,2 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 15 minutes (de 20 à 190°C). Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables (version sur meuble).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Wannenoberteil aus rostfreiem Stahl AISI 304.
 2 abgerundete, separate Wannen mit Profil und großer Kaltzone zum Sammeln der Rückstände.
 Rohrbrenner in Wabenform. Das Frittierverfahren bewahrt die organoleptischen Merkmale des Öls, macht eine gesunde Zubereitung möglich und führt dank der wenigen Ölwechsel zu einer beachtlichen Einsparung.
 Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Zündflamme. Temperaturregelung mit 8-Stufenschalter von 110 bis 190 °C.
 Geschätzte maximale Menge pro Stunde: 19,2 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizdauer 15 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße (bei Ausführungen mit Möbel).

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,2
----------	---	-------------------	----------------

