



	Lt	15
	mm	350 x 265 x 310 h
	mm	300 x 245 x 115 h
	kW	12,7
	kcal/h	10.922
TOT.	Btu/h	43.332
	G30/G31	kg/h 1,00
	G20	m³/h 1,34
	G25	m³/h 1,56



STANDARD Cesto intero, rete di protezione in vasca / 1P porta con maniglia stampata spessore 20/10 / 1 whole basket per tank, tank protection net / 1P door with pressed handle of 20/10 thickness / Panier entier, filet de protection dans la cuve / 1P porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter / 1P Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

ACCESSORI - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR

CG7 - KRF - mezzo cesto (32502000) / CG7 - KRF - half basket (32502000) / CG7 - KRF - Demi-panier (32502000) / CG7 - KRF - halber Korb (32502000).

OPTIONAL Versione con mezzi cesti al posto del cesto intero / half basket version instead of whole basket / Version avec demi-paniers au lieu du panier entier / Ausführung mit halben Körben anstelle des ganzen Korbes.

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. 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 termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190°C. Produzione massima oraria stimata 18 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

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. 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: 18 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

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. 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 18 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

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. 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 Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110°C bis 190°C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 18 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190°C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 12,7
----------	---	-------------------	----------------

