






Mod. GL10+10B Cod. 17355000

Mod. GL10+10M Cod. 17400000

Macros 700

| | | |
|---|-----------|------------------------|
|  | L | 10+10 |
|  | mm | 350 x 260 x 225 h (x2) |
|  | mm | 290 x 235 x 95 h (x2) |
|  | kW | 13,8 |
| | kcal/h | 11.868 |
| TOT | Btu/h | 47.086 |
|  | G30/G31 | kg/h 1,09 |
| | G20 | m³/h 1,46 |
| | G25 | m³/h 1,70 |



STANDARD

2 cestos enteros - red de protección en el tanque

OPTIONAL

C2/10 Versión con 2 medios cestos

C4/10 Versión con 4 medios cestos /

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

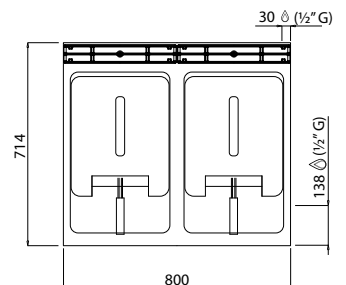
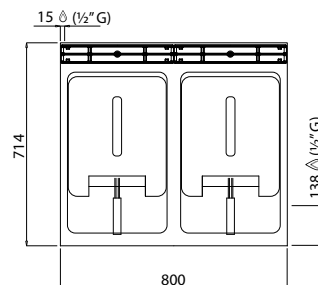
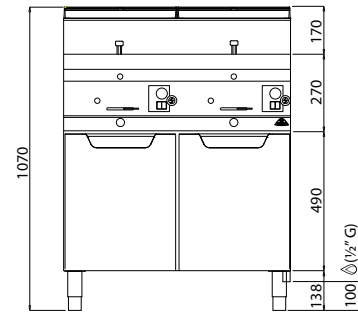
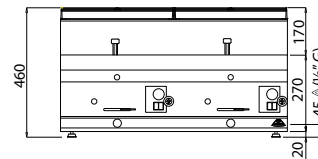
Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Dos tanques redondeados independientes con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de comida. Quemadores tubulares de nido de abeja. El sistema de fritura, conservando inalteradas las características organolépticas del aceite, permite 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. Pre calentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicón. Pies regulables.

G

conexión del gas / conexão a gás /
podłączenie gazowe / газ зовное сое динение

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13,8



www.hosdecora.com

Tel: 976 255 991

