






Mod. GL10B Cod. 17335000

Mod. GL10M Cod. 17380000

Macros 700

	L	10
	mm	350 x 260 x 225 h
	mm	290 x 235 x 95 h
	kW	6,9
	kcal/h	5.934
TOT	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85



STANDARD

Cesto entero - Red de protección en el tanque /

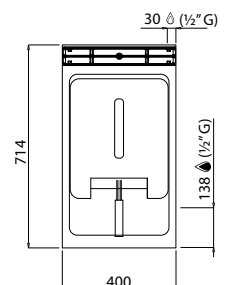
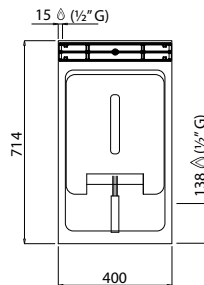
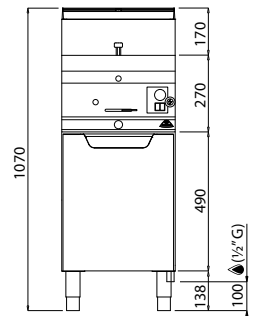
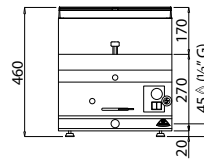
OPTIONAL

C2/10 Versión con 2 medios cestos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de inoxidable AISI 304. Tanque redondeado 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 12 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Pre calentamiento 10 minutos (de 20 a 190 °C). Encendido piezoeléctrico con protección en sílicona. Pies regulables.

G	conexión del gas R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
----------	---------------------------------------	---------------



www.hosdecora.com

Tel: 976 255 991

