






**Mod. GL20+20M**

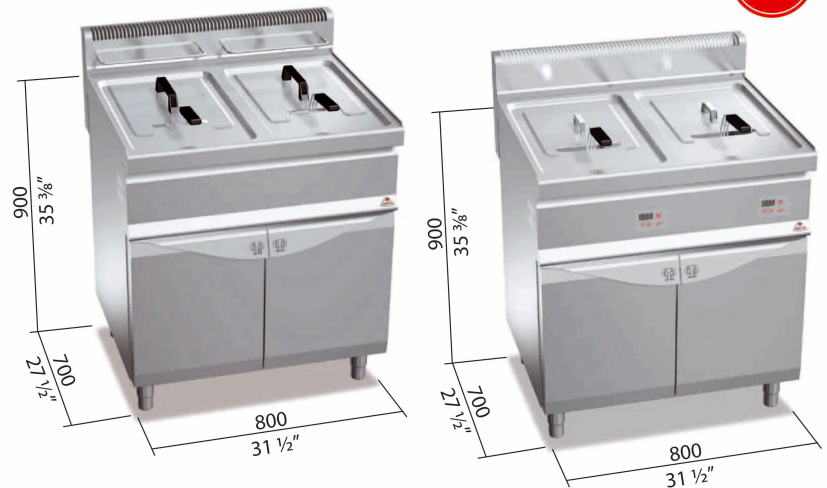
Cod. 17480000

**Mod. GL20+20MEL**

Cod. 17490100

**chefline 700****NEW**

	Lt	20+20
	mm	402 x 302 x 340 h (x2)
	mm	345 x 265 x 150 h (x2)
	<b>kW</b>	<b>33</b>
	kcal/h	28.380
<b>TOT.</b>	Btu/h	112.596
	G30/G31	kg/h 2,60
	G20	m³/h 3,49
	G25	m³/h 4,06



**STANDARD** 1 cesto intero per vasca, rete di protezione in vasca, 2P porte con maniglia stampata spessore 20/10 / 1 whole basket, tank protection net, 2P doors with pressed handle of 20/10 thickness / 1 panier entier pour cuve, filet de protection dans la cuve, 2P portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter, 2P Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10.

**ACCESSORI - ACCESSOIRES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR**

CG7 - MCD 80 - KRF - mezzo cesto (32502400) / CG7 - MCD 80 - KRF - half basket (32502400) / CG7 - MCD 80 - KRF - Demi-panier (32502400) / CG7 - MCD 80 - KRF - halber Korb (32502400).

**OPTIONAL COMANDI ELETTRONICI - ELECTRONIC CONTROLS - COMMANDES ELECTRONIQUES - ELEKTRONISCHE STEUERUNG VERSION. (17490100)**

C2/20 - Versione con 2 mezzi cesti - Model with 2 twin-baskets - Modele avec 2 demi-paniers - Modell mit 2 Halbkörben

C4/20 - Versione con 4 mezzi cesti - Model with 4 twin-baskets - Modele avec 4 demi-paniers - Modell mit 4 Halbkörben

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano vasca e pannelli frontali in INOX AISI 304. Due vasche stampate di nuova generazione con profilo sagomato sul fondo 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 50 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190°C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone (GL20+20M). Accensione elettrica (GL20+20MEL). Piedini regolabili.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Front panels made of AISI 304 STAINLESS STEEL. Two new generation pressed tanks with shaped bottom edge and 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: 50 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190°C). Piezoelectric ignition button with silicone protection (GL20+20M). Electric ignition (GL20+20MEL). Adjustable feet.

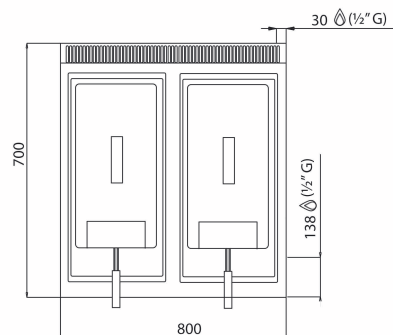
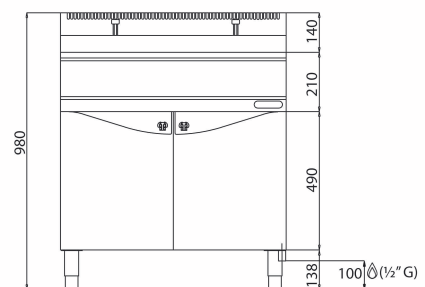
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées de nouvelle génération 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 50 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone (GL20+20M). Allumage électrique (GL20+20MEL). Pieds réglables.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte Wannen der neuesten Generation mit geformtem Bodenprofil 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 50 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190°C). Piezozündung mit Silikonenschutz (GL20+20M). Elektrozündung (GL20+20MEL). Höhenverstellbare Füße.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 33</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss (GL20+20MEL)	220-240 V~	<b>W 0,6</b>




CE