






**Mod. GL10+10B**

Cod. 17355000

**Mod. GL10+10M**

Cod. 17400000

**macros 700**

	Lt	10+10
	mm	350 x 260 x 225 h (x2)
	mm	300 x 245 x 115 h (x2)
	<b>kW</b>	<b>13,8</b>
	kcal/h	11.868
<b>TOT.</b>	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70



**STANDARD** 1 cesto entero para tanque, red de protección en el tanque, 2P puertas con manija estampada de espesor 20/10 para los modelos con mueble / 1 cesto inteiro para cada cuba, rede de protecção na cuba, 2P portas com puxador moldado de espessura 20/10 para os modelos com móvel / Jeden pełny kosz dla każdego zbiornika, siatka ochronna w zbiorniku, drzwiczki 2P z tłoczoną kławką o grubości 20/10 dla modeli z obudową / 1 цельная корзина для емкости, защитная сетка в емкости, 2P дверцы со штампованной ручкой толщиной 20/10 для моделей со столом.

**ACCESORIOS COMBINABLES - ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES - PASUJĄCE AKCESORIA - ВОЗМОЖНЫЕ АКЦЕССУАРИ**

CG7 – MCD 80 – KRF (versiones con mueble) – medio cesto (32502000) / CG7 – MCD 80 – KRF (versões com móvel) – meia-cesta (32502000) / CG7 – MCD 80 – KRF (wersje z obudową) – kosz połówkowy (32502000) / CG7 – MCD 80 – KRF (версии со столом) – Полукоззина (32502000).

**OPTIONAL** Versión con medios cestos en lugar del cesto entero / Versão com meias-cestas ao invés da cesta inteira / Wersja z koszami połówkowymi zamiast jednego kosza pełnego / Версия с полукоззинами вместо цельной корзины.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y FUNCIONALES

Plano tanque y paneles frontales de INOXIDABLE AISI 304. 2 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 termostática y termostato de seguridad, llama piloto protegida. Regulación de la temperatura con 7 posiciones de 110 a 190°C. Capacidad del tanque 10+10 litros. Producción máxima horaria estimada 24 kg. Tiempo medio de fritura 5 minutos. Pre calentamiento 10-7 minutos (de 20 a 190°C). Encendido piezoeléctrico con protección en silicón. Pies regulables (versión con mueble).

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e FUNCIONAIS

Superfície da cuba e painéis frontais de aço INOX AISI 304. 2 cubas arredondadas independentes com perfil com ampla área fria para a recolha dos resíduos de alimentos. Queimadores tubulares com estrutura alveolar. O sistema de fritura, conservando as características organolépticas do óleo inalteradas, permite cozinhar de forma saudável, limitando o número de trocas do óleo, permitindo uma considerável poupança final. Sistema de segurança com válvula de termostato, termostato de segurança e chama piloto protegida. Regulação da temperatura com 7 posições, de 110 a 190°C. Capacidade da cuba 10+10 litros. Produção máxima horária estimada 24 kg. Tempo médio de fritura 5 minutos. Pré-aquecimento 10 minutos (de 20 a 190°C). Activação piezoelétrica com protecção de silicone. Pés reguláveis (versão com móvel).

### CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Plaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa niezależne zaokrąglone zbiorniki z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymując właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty. 7 pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 24 kg. Średni czas smażenia 5 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190°C.). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne (wersja z obudową).

### ТЕХНИЧЕСКИЕ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поверхность емкости и фронтальные панели из нержавеющей стали AISI 304. Две независимые закругленные емкости с контуром в виде широкой холодной зоны для сбора остатков продуктов. Трубчатые горелки в форме пчелиных сот. Система жарки, сохраняющая неизменными органолептические характеристики масла, позволяет готовить здоровым образом, уменьшая число замен масла, что в итоге дает существенную экономию. Система обеспечения безопасности с помощью клапана с термопарой и предохранительного термостата, защищенный пилотный огонь. Регулировка температуры с 7 позициями от 110 до 190°C. Максимальная ожидаемая производительность в час 24 кг. Среднее время жарки 5 минуты. Предварительный разогрев 10 минуты (от 20 до 190°C). Пьезоэлектрический поджиг с силиконовой защитой. Регулируемые ножки (версия со столом).

**G** conexión del gas - conexão a gás  
podłączenie gazowe - газовое соединение R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 13,8**

