

Tank Fryer And Storage Cabinet With Doors On Gas



> VTL-GFP7020.18

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	It.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		
VTL-GFP7020.18	Tank Fryer And Storage Cabinet With Doors On Gas	1800	20	800x730x850	76	850x780x900	80

Genel Özellikler / General Specifications

- Yapılandırma: Kapaklı bir depolama dolabı üzerine monte edilmiş iki adet bağımsız kızartma haznesi
 - Kullanım kapasitesi: 10+10 litre (toplam 20 litre)
 - Malzeme: Korozyona ve yüksek sıcaklıklara dayanıklı AISI 304 paslanmaz çelik
 - Hazne teknolojisi: Yiyecek artıklarını toplamak, bunların yanmasını önlemek ve yağın ömrünü uzatmak için harici brülörlere ve genişletilmiş "soğuk bölgeye" sahip "V" şekli
 - Sıcaklık kontrolü: 100 – 190°C arasında ayarlanabilir çalışma termostatı
 - Emniyet limit termostatı
 - Güvenlik bileşenleri: Termokupl (ısıçift), pilot alevli brülör ve elektrikli ateşleme sistemleri
 - Mekanik vanalara kıyasla çok daha hassas, elektromekanik bir termostat tarafından kontrol edilen gaz solenoid vanası destekli
 - Güç brülörünün devrede olduğunu gösteren gösterge ışığı
 - Tahliye sistemi: Yağ drenajı, dolabın içine yerleştirilmiş özel toplama kaplarına, geniş çaplı musluklar aracılığıyla yapılır
 - Kızartma sonrasında yağı filtrelemek için sepet desteği
 - Dahili tortu filtresi
 - Yuvarlatılmış köşeler sayesinde kolay temizlenebilir tezgah üstü
 - Dahil olan aksesuarlar: Isı yalıtımlı saplara sahip 2 adet güçlendirilmiş paslanmaz çelik sepet ve hazne koruması için paslanmaz çelik kapaklar
 - Toplam gaz gücü: 18 Kw
 - Dış boyutlar: Genişlik 800 x 730 x 850 mm
 - Ağırlık: 76 Kg
- Configuration: two independent frying tanks mounted on a storage cabinet with doors
 - Useful capacity: 10+10 liters (total 20 liters)
 - Material: AISI 304 stainless steel, resistant to corrosion and high temperatures
 - Tub technology: "V" shape with external burners and extended "cold zone" to collect food debris, preventing them from burning and extending the life of the oil
 - Temperature control: adjustable working thermostat between 100 – 190° C
 - Safety limit thermostat
 - Safety component, thermocouple, pilot flame burner and electric ignition systems
 - Assisted by a gas solenoid valve controlled by an electromechanical thermostat much more precise than mechanical valves
 - Indicator light to signal the power burner in operation
 - Evacuation system: oil drainage is done through large diameter taps , placed inside the cabinet, in special collection vessels
 - Basket support for filtering oil after frying
 - Internal sediment filter
 - Easy-to-clean worktop thanks to rounded corners
 - Accessories included: 2 reinforced stainless steel baskets with heat-insulating handles and stainless steel covers for bowl protection
 - Total gas power: 18 Kw
 - External dimensions: width 800 x730 x850 mm
 - Weight: 76 Kg


6-Burner Gas Hob With Oven And Storage Cabinet With Door



> VTL-GKF7030.49

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VTL-GKF7030.49	Burner Gas Hob With Oven And Storage Cabinet With Door	49000	1200x700x850 130	1300x1000x950 140

Genel Özellikler / General Specifications

- > -Çalışma tezgahı üzerine monte edilmiş 6 adet üst brülör (ocak gözü), alt gazlı fırın ve kapaklı dolap bölümü
- Malzeme: AISI 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir; darbe ve deformasyona karşı mekanik direnci artırılmış takviyeli çalışma tezgahına sahiptir, yoğun endüstriyel kullanım için yapısal olarak tasarlanmıştır. Scotch Brite yüzey kaplamalıdır.
- Hijyen: Atık ve kalıntı birikmesini önlemek için yuvarlatılmış köşelere sahip, tek parça halinde preslenmiş çalışma tezgahı.
- Koruma: Minimum IPX4 nem koruma derecesi.
- Toplam brülör gücü: 6x7 (42) kW
- Verimlilik: Dikey ve homojen ısı dağılımı sağlayan, çift halkalı alev sistemine sahip yüksek performanslı profesyonel karma brülörler.
- Gaz güvenliği: Alevin kazara sönmeye durumunda gazı otomatik olarak kesen bir emniyet tertibatı (termokupl) ve pilot alevi ile donatılmış her bir brülör.
- Üst ızgaralar: Termal ve mekanik şoklara dayanıklı, yüksek derecede işlenmiş dökme demirden (font) yapılmıştır.
- Gazlı fırın
- Kapasite: Yüksek termal ataletli radyan plakaya sahip profesyonel format GN 2/1 (650x530 mm).
- Fırın gücü: 7 kW
- Toplam güç (tezgah + fırın): 49 kW
- Sıcaklık: 100 – 270°C aralığında ayarlanabilir
- Dış boyutlar: 1200x700x850 mm
- Ağırlık: 130 Kg
- > -6 upper burners mounted on the worktop, lower gas oven and storage compartment with door
- Made of: AISI 304 stainless steel with reinforced worktop, with increased mechanical resistance to impact and deformation, structurally designed for intensive industrial use. Scotch Brite finish
- Hygiene: worktop pressed in one piece, with rounded corners to prevent the accumulation of debris.
- Protection: minimum IPX4 moisture protection degree
- Total burner power; 6x7 (42) Kw
- Efficiency: high-performance professional mixed burners with double crown flame, for vertical and uniform heat distribution
- Gas safety: each burner will be equipped with a pilot flame and a safety device (thermocouple) for automatic gas shutdown in case of accidental flame extinction
- Upper grates: made of highly treated cast iron, resistant to thermal and mechanical shocks
- Gas oven
- Capacity: professional format GN 2/1 (650x530 mm) with high thermal inertia radiant plate
- Oven power: 7 Kw
- Total power (worktop + oven): 49 Kw
- Temperature: adjustable in the range 100 – 270° C
- External dimensions: 1200x700x850 mm
- Weight: 130 Kg