

Cod: 112810024332016

Friggitrice a gas su mobile 2 vasche 15+15 lt con comandi elettronici 80x70x85h cm



Descrizione

Friggitrice a gas su mobile 2 vasche, struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo. Riscaldamento dell'olio ottenuto grazie a bruciatori in acciaio inossidabile a combustione ottimizzata dotati di uno scambiatore di calore in vasca. Potenza e rapidità di intervento degli elementi riscaldanti per evitare l'abbassamento della temperatura quando si immette il prodotto in vasca. Due vasche da 15 lt. ciascuna, dotate di una valvola gas in sicurezza comandata da scheda elettronica con termocoppia in classe J, che permette la regolazione della temperatura fino a 190°C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota. Segnalazione sul display dell'intervento del termostato di sicurezza. Il ciclo del melting assicura il controllo elettronico del riscaldamento dell'olio a intermittenza programmata sia durante la fase di riscaldamento dell'olio (qualora si utilizzi un grasso solido) sia durante quella di mantenimento della temperatura. Software che garantisce il raggiungimento esatto della temperatura impostata, evitando stress termici all'olio e ossidazioni. Display per visualizzare in tempo reale la temperatura dell'olio in vasca. Funzione timer per avvisare l'utente con un cicalino del raggiungimento del tempo di cottura prefissato. Vasche e vaso in acciaio inossidabile con bordi arrotondati inclinati verso il foro di scarico

collegato a una bacinella in acciaio inossidabile per raccogliere l'olio. Scarico dell'olio dalla vasca tramite rubinetto in una bacinella interna di raccolta dotata di filtro. Cesti in acciaio rivestito con uno strato di materiale protettivo e coperchio copri vasca in acciaio inossidabile forniti in dotazione. Una bacinella con filtro in acciaio inossidabile forniti in dotazione. Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 per una facile pulizia. Rivestimento frontale in acciaio inox AISI 304. Vasche realizzate con stampaggio a freddo in acciaio inox. Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro. Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente. Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x850 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Capacità vasca	15+15 Lt
Materiale	acciaio inox
Peso	95 kg
Potenza Gas	30 kW

Equipaggiamento standard

In dotazione	2 cesti - 1 bacinella olio con filtro
--------------	---------------------------------------