

Cod: 112800024002722

Friggitrice a gas su mobile 2 vasche 20+20 lt 80x90x85h cm



Descrizione

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 20 lt. ciascuna, dotate di una valvola gas in sicurezza, che permette la regolazione della temperatura tra 120°C e 190°C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota e da un termostato di sicurezza a riarmo manuale. Vasche e involucro in acciaio inossidabile con bordi arrotondati inclinati verso il foro di scarico. Scarico dell'olio dalla vasca tramite rubinetto. Cesti in acciaio rivestito con uno strato di materiale protettivo e coperchio copri vasca in acciaio inossidabile forniti in dotazione. Vano predisposto per una bacinella in acciaio inossidabile per raccogliere l'olio. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con vasca saldata in acciaio inossidabile AISI 304. 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 | 800x900x850 mm |
|--------------------|----------------|

Scheda tecnica

| | |
|---------------|--------|
| Alimentazione | Gas |
| Peso | 107 kg |
| Potenza Gas | 36 kW |

Equipaggiamento standard

| | |
|--------------|---------------|
| In dotazione | cesti inclusi |
|--------------|---------------|