

Cod: 11633095212

Friggitrice a gas 13 lt da banco professionale 6.9 kW



Descrizione

Friggitrici a gas da 10 Lt. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304, piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10, manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante, allacciamento gas 1/2G, termostato a 7 posizioni da 110÷190°C, bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta, accensione con piezoelettrico, alimentazione a metano, in dotazione kit GPL, rubinetto scarico, dotate di un cestello grande. Raggiungono i 190C° in circa 10 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

Dimensioni

| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 400x700x370 mm |
|--------------------|----------------|

| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni imballo | 480x780x600 mm |
|--------------------|----------------|

Scheda tecnica

| | |
|-------------------------|-----------|
| Alimentazione | Gas |
| Capacità | 13 Lt |
| Capacità olio | 10 Lt |
| Peso lordo | 31 kg |
| Peso netto | 24 kg |
| Potenza Gas | 6.9 kW |
| Produzione Kg/h | 12 Kg/h |
| Temperatura d'esercizio | 0 +195 °C |