

Cod: 11633096213

## Friggitrice a gas 13+13 Lt da banco professionale 6.9+6.9 kW



### Descrizione

Friggitrici a gas da 10 Lt. Modelli da banco. 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 e dotate di un cestello grande. Raggiungono i 190C° in circa 10 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti. Questo modello ha due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente.

### Dimensioni

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 800x700x370 mm |
|--------------------|----------------|

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni imballo | 880x800x600 mm |
|--------------------|----------------|

### Scheda tecnica

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Alimentazione           | Gas          |
| Capacità olio           | 10+10 Lt     |
| Capacità vasca          | 13+13 Lt     |
| Peso lordo              | 55 kg        |
| Peso netto              | 41 kg        |
| Potenza Gas             | 6.9 + 6.9 kW |
| Produzione Kg/h         | 24 Kg/h      |
| Temperatura d'esercizio | 0 +195 °C    |