

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