

Friggitrice a gas per pasticceria da banco 1 vasca 21 LT L 700 mm x P 650 mm x H 285 mm

MODELLO: GFP621

Dimensioni esterne

L 700 x P 650 x H 285 mm

1.980,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 700 mm x P 650 mm x H 285 mm
Temperatura d'esercizio	110°C-195°C
Alimentazione	Gas
Peso	43 Kg
Numero vasche friggitrice	NR 1 vasca

Capacità vasca	21 LT
Potenza gas totale	18 Kw
Dotazione di serie	1 cestello di dimensioni 575 mm x 302 mm x 70 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Friggitrice a gas per pasticceria da banco con 1 vasca di capacità 21 litri.

La **friggitrice a gas** ha il **piano** e la **vasca** realizzati interamente **in acciaio inox AISI 304**, materiale facilmente lavabile e igienizzabile. Il pannello dei comandi è facilmente estraibile per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

La friggitrice ha **alimentazione a gas** con **bruciatori** ad alto rendimento realizzati **in acciaio inox** e **tubi scambiatori** per il passaggio della fiamma situati **all'interno della vasca**. Sopra ai tubi scambiatori è presente una retina estraibile. Lo scarico dei fumi è in ghisa removibile.

La **regolazione** della **temperatura** dell'**olio** avviene tramite **termostato** e può attestarsi **tra 110°C e 195°C** mediante **valvola di sicurezza e termocoppia**. E' presente anche un termostato supplementare di sicurezza tarato a 230°C per evitare pericolosi surriscaldamenti accidentali dell'olio. L'accensione elettronica del bruciatore è a pila (accensione piezo).

La friggitrice possiede **1 vasca** di **capacità 21 litri** provvista di **zona fredda** fondamentale quando si cucinano cibi panati. Il termine "zona fredda" identifica la zona della vasca di cottura al di sotto dei corpi riscaldanti dove si deposita tutta la panatura che non rimane attaccata al prodotto in fase di cottura. In questo modo il prodotto che precipita non è soggetto al continuo riscaldamento che ne comprometterebbe la qualità, la durata e la bontà dell'olio in vasca nonchè la genuinità della frittura prodotta.

Lo **scarico dell'olio** avviene tramite **rubinetto a sfera posto nella parte frontale del macchinario**.

ALLACCIAMENTO STANDARD A GAS METANO. SU RICHIESTA AL MOMENTO DELL'ORDINE GAS GPL.

I RICAMBI CON GLI UGELLI PER LA TRASFORMAZIONE IN GPL VENGONO FORNITI COMUNQUE CON IL MACCHINARIO.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 CESTELLO DI DIMENSIONI 575 mm x 302 mm x 70 mm.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA