



Friggitrice elettronica a gas per pasticceria su mobile 1 vasca 45 LT L 800 mm x P 730 mm x H 900 mm

MODELLO: GFP745M

Dimensioni esterne

L 800 x P 730 x H 875/935 + 200 camino mm

3.426,00 € + IVA



 [Richiedi tempi di consegna](#)

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 730 mm x H 875/935 mm + 200 camino
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	30°C-195°C
Alimentazione	Gas
Peso	96 Kg

Numero vasche friggitrice	NR 1 vasca
Capacità vasca	45 LT
Potenza gas totale	28 Kw
Potenza elettrica totale	0,1 Kw
Dotazione di serie	1 cestello di dimensioni 665 mm x 339 mm x 120 mm, bacinella raccogliolio

Descrizione

Friggitrice elettronica a gas per pasticceria alloggiata su mobile con 1 vasca di capacità 45 litri.

La friggitrice elettronica a gas ha il piano e la vasca stampati con ampie raggiature realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, materiale facilmente lavabile e igienizzabile. L'apparecchio si trova alloggiato su mobile con 2 portine battenti ed è dotato di piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

La friggitrice ha alimentazione a gas con bruciatori ad alto rendimento termico 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 scheda termostatica e può attestarsi tra 30°C e 195°C. Tramite il display digitale posto sulla parte frontale del macchinario si può leggere la temperatura con precisione di +/-1°C. L'accensione della fiamma pilota è elettronica.

E' presenta anche un pulsante di controllo elettronico "RAPID" che consente una regolazione fine della temperatura dell'olio (+/-1°C), consente un recupero veloce della temperatura all'introduzione del carico grazie all'immediata riattivazione della fonte riscaldante. Il pulsante, inoltre, offre la possibilità di scioglimento graduale dei grassi solidi mediante riscaldamento iniziale programmabile a intermittenza che evita ogni possibilità di superare il punto di fumo. Il frontalino contenente la funzione "RAPID" comprende: LED luminoso indicante fonte di calore in funzione, display digitale di lettura della temperatura (precisione +/-1°C), pulsante di impostazione temperatura in diminuzione ed esclusione

dell'allarme acustico indicante temperatura di cottura raggiunta, pulsante impostazione temperatura in aumento (precisione +/-1°C), pulsante di attivazione/esclusione della procedura "RAPID", LED luminoso indicante "RAPID" in funzione.

La friggitrice possiede **1 vasca** di **capacità 45 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 nonché la genuinità della frittura prodotta.

Lo **scarico dell'olio** avviene tramite **rubinetto a sfera nella bacinella inox alloggiata nel mobile**.

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 665 mm x 339 mm x 120 mm:

- BACINELLA RACCOGLIOLIO.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA