

Friggitrice Professionale da banco a gas 2 vasca 8+8 LT, 12,6 kw

MODELLO: HOT65/70

Dimensioni esterne

L 700 x P 650 x H 300 + 150 camino mm

1.407,00 € + IVA



 Prodotto in 15/20 gg



Dimensioni esterne	L 700 mm x P 650 mm x H 300 mm + 150 camino
Dimensioni vasche friggitrici	L 250 mm x P 245 mm x H 225 mm
Peso	47 Kg
Numero vasche friggitrici	NR 2 vasche
Capacità vasche friggitrici	8 LT + 8 LT
Alimentazione friggitrici	Gas

Potenza gas totale	12,6 Kw
Serie friggitrici	Profondità 650 mm
Dotazione di serie	1 cestello per vasca, prolunga di scarico della vasca
Tipologia friggitrici	Friggitrice da banco
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Friggitrice Professionale da banco a gas 2 vasca 8+8 LT, 12,6 kw

La **friggitrice a gas da banco** è un elemento indispensabile in ristoranti, hotel e pizzerie in quanto permette di friggere in poco tempo e in modo omogeneo ogni tipologia di cibo in olio o grasso.

La friggitrice ha un **piano di lavoro** realizzato in **acciaio INOX AISI 304** di **spessore 10/10** e ha un **rubinetto di scarico** posizionato sulla parte frontale.

L'apparecchiatura è di facile e intuitivo utilizzo e l'**accensione** della **fiamma pilota** avviene **tramite piezo**. Dopo aver acceso la fiamma pilota, si può girare la **manopola della temperatura** in **8 posizioni** differenti che vanno da 100°C a un massimo di 190°C in base alle esigenze. I bruciatori si accendono automaticamente e una volta raggiunta la temperatura prefissata con la manopola, la **valvola termostatica** spegne i bruciatori e li riaccende solo quando la temperatura scende.

CONSIGLI DI UTILIZZO: si consiglia di ripristinare il bagno d'olio ogni volta che esso scende al di sotto del livello minimo contrassegnato dalla tacca di riferimento.

Quando si friggono i cibi, è preferibile immergere il cestello lentamente nell'olio bollente facendo attenzione che la schiuma che si forma non fuoriesca dalla vasca. I cibi particolarmente voluminosi e non sgocciolati, invece, possono provocare spruzzi d'olio caldo.

LA PULIZIA: le vasche devono essere pulite portando l'acqua a ebollizione con l'aggiunta, eventualmente, di prodotti sgrassanti. Le parti in acciaio INOX devono essere pulite con acqua e sostanze non abrasive in modo tale da non graffiare la superficie.

DOTAZIONE DI SERIE:

- PROLUNGA DI SCARICO DELLA VASCA:

- 2 CESTELLI

La friggitrice da banco può essere allestita su mobili e/o cavalletti.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA