

Friggitrice professionale a gas su armadio chiuso 1 vasca 20 LT 15.5 Kw

MODELLO: SF1V70G

Dimensioni esterne

L 400 x P 700 x H 915 + 130 camino mm

989,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 700 mm x H 915 mm + 130 camino
Dimensioni vasche friggitrice	L 270 mm x P 370 mm x H 200 mm
Peso	60 Kg
Numero vasche friggitrice	NR 1 vasca
Capacità vasche friggitrice	20 LT
Alimentazione friggitrice	Gas
Potenza gas totale	15,5 Kw

Serie friggitrice	Profondità 700 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Posizione bruciatori	Bruciatori a vista nella vasca
Dotazione di serie	prolunga di scarico, 1 cestello GN1/1, 1 coperchio, 1 Griglia falsofondo
Tipologia friggitrice	Friggitrice su mobile
Normative	CE disponibile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Friggitrice Professionale a gas su armadio chiuso 1 vasca 20 LT 15.5 Kw.

La **friggitrice a gas** è un elemento indispensabile in ristoranti, hotel e pizzerie in quanto permette di friggere in poco tempo e in modo omogeno ogni tipologia di cibo in olio o grasso. Inoltre, il suo **allestimento su armadio chiuso** offre praticità all'uso e multifunzionalità.

La friggitrice ha un **piano di lavoro** realizzato **in acciaio INOX AISI 304** di **spessore 18/10** e ha un **rubinetto di scarico** posizionato all'interno del vano neutro inferiore.

L'apparecchiatura è di facile e intuitivo utilizzo e l'**accensione** della fiamma pilota avviene **tramite piezo**.

Sono presenti NR 3 BRUCIATORI.

La friggitrice dispone di un **termostato di sicurezza** a ripristino manuale situato all'interno del cruscotto che interviene in caso di emergenza. Esso, infatti, agisce interrompendo il riscaldamento qualora l'olio superi la temperatura massima ammessa.

Tutti gli organi di comando, valvola termostatica per regolazione temperatura, accenditore piezo e saracinesca di scarico vasca, si trovano nel vano tecnico inferiore, accessibile aprendo la porta.

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;

- 1 CESTELLO 230x320x145 mm CON MANICO IN MATERIALE TERMOPLASTICO;

- 1 GRIGLIA FALSOFONDO;

- 1 COPERCHIO;

- KIT UGELLI.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA