



Friggitrice Professionale a gas su armadio chiuso 2 vasche 20 LT + 20 LT 31 Kw

MODELLO: SF2V70G

Dimensioni esterne

L 800 x P 700 x H 915 + 130 camino mm

1.784,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 800 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	95 Kg
Numero vasche friggitrice	NR 2 vasche
Capacità vasche friggitrice	20 LT + 20 LT
Alimentazione friggitrice	Gas

Potenza gas totale	31 Kw
Serie friggitrice	Profondità 700 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	2 cesti GN1/1, 2 coperchi, 2 griglie falsofondo, prolunga di scarico
Tipologia friggitrice	Friggitrice su mobile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Friggitrice Professionale a gas su armadio chiuso 2 vasche 20 LT + 20 LT 31 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 omogeneo 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**. Dopo aver acceso la fiamma pilota, si può girare la **manopola della temperatura** in **7 posizioni** differenti che vanno da 120°C a un massimo di 200°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.

Oltre a questa valvola, 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.

I comandi di accensione e regolazione della temperatura si trovano all'interno del vano inferiore e vi si accede aprendo le porte dell'armadio.

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.

Sono presenti NR 6 BRUCIATORI.

DOTAZIONE DI SERIE:

- PROLUNGA DI SCARICO:

- 2 CESTELLI GN1/1 CON MANICO IN MATERIALE TERMOPLASTICO:

- 2 GRIGLIA FALSO FONDO:

- 2 COPERCHIO:

- KIT UGELLI.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA