



Friggitrice Professionale da banco a gas 1 vasca 8 LT 6800 W

MODELLO: HOT60/30

Dimensioni esterne

L 300 x P 600 x H 280 mm

774,00 € + IVA



 Disponibile a magazzino

Dimensioni esterne	L 300 mm x P 600 mm x H 280 mm
Dimensioni vasche friggitrice	L 247 x P 300 x H 210 mm
Peso	24,5 Kg
Numero vasche friggitrice	NR 1 vasca
Capacità vasche friggitrice	8 LT
Alimentazione friggitrice	Gas

Portata	0.9 Kg
Serie friggitrice	Profondità 600 mm
Produttività teorica oraria di patate surgelate	14 - 15 Kg/h
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia friggitrice	Friggitrice da banco
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Friggitrice a gas da banco con 1 vasca di capacità 8 litri

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.

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** con raggature ridotte per un'estetica lineare e pulita. La **struttura del camino** realizzata in un pezzo unico assicura maggiore solidità anche in fase di trasporto e la presenza di **fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consentono un migliore flusso dei fumi in uscita.

La friggitrice ha un **piano di lavoro** realizzato in **acciaio INOX AISI 304** di **spessore 18/10** e un **rubinetto di scarico** posizionato nella **parte frontale anteriore**, con **comando a leva** e **attacco per inserimento del tubo prolunga di scarico**

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

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.

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:

- 1 CESTELLO + 1 COPERCHIO.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA