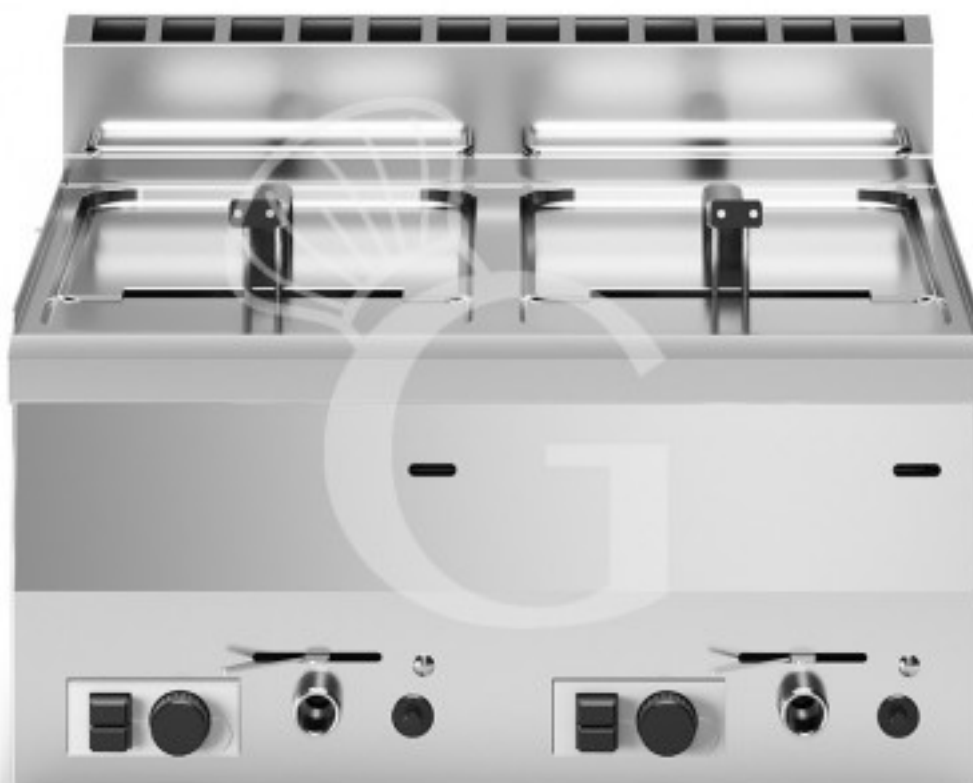


Friggitrice Professionale da banco a gas 2 vasche 8 LT + 8 LT 13600 W

Prezzo: 1.281,00 € + IVA



Riferimento: HOT60/60

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Friggitrici a gas

Descrizione breve

- Piano di lavoro costruito in acciaio inox AISI 304 con spessore 18/10
 - Rubinetto di scarico posizionato all'interno del vano neutro inferiore
 - Il termostato di sicurezza a ripristino manuale situato all'interno del cruscotto interviene in caso di emergenza: agisce interrompendo il riscaldamento qualora l'olio superi la temperatura massima ammessa
 - Temperatura raggiungibile fino a 190°C regolabile tramite una manopola ad 8 posizioni
-

Descrizione

Friggitrice a gas da banco con 2 vasche di capacità 8 litri + 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 quadrati** con raggiature 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 ha **due rubinetti di scarico** posizionati sulla parte frontale dell'apparecchio.

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 180°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.

Ordine Cliente

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 + 2 COPERCHI.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 600 mm x P 600 mm x H 280 mm
Dotazione di serie	2 cestelli + 2 coperchi, prolunga di scarico della vasca
Peso	34 Kg
Numero vasche friggitrici	NR 2 vasche
Capacità vasche friggitrici	8 LT + 8 LT
Tipologia friggitrice	Friggitrice da banco
Alimentazione friggitrice	Gas
Portata	0.9 Kg
Potenza gas totale	13, 6 Kw
Serie friggitrice	Profondità 600 mm
Dimensioni vasche friggitrici	L 245 mm x P 300 mm x H 235 mm
Produttività teorica oraria di patate surgelate	14 - 15 Kg/h per vasca (28 - 30 Kg/h totali)
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)