

Friggitrice Professionale a gas su armadio chiuso 1 vasca 13 LT 11 Kw

MODELLO: HOT13/70/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 700 x H 850 +148 camino mm

1.169,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 700 mm x H 850 mm +148 camino
Dimensioni vasche friggitrice	L 280 mm x P 330 mm x H 320 mm
Peso	51 Kg
Numero vasche friggitrice	NR 1 vasca
Capacità vasche friggitrice	13 LT
Alimentazione friggitrice	Gas
Potenza gas totale	11 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
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 a gas allestita su armadio chiuso con 1 vasca di capacità 13 litri.

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 2 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 GN1/1 L 225 x P 285 x H 120 mm CON MANICO IN MATERIALE TERMOPLASTICO:

- 1 COPERCHIO.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA