

**Friggitrice Professionale a gas su armadio chiuso 2 vasche  
13 LT + 13 LT 22 Kw**

**Prezzo: 2.150,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** HOT13/70/70

**Produttore:** Gastrodomus

**Categoria:** Friggitrici a gas

---

## Descrizione

**Friggitrice a gas allestita su armadio chiuso con 2 vasche di capacità 13 litri + 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 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 **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.

**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.

DOTAZIONE DI SERIE:

- PROLUNGA DI SCARICO:

- 1 CESTO GN1/1 e 2 CESTI GN1/2:

- 2 COPERCHI.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

---

## Caratteristiche

Caratteristica	Valore
<b>Dimensioni esterne</b>	L 700 mm x P 700 mm x H 850 mm +148 camino
<b>Dotazione di serie</b>	1 cesto GN1/1, 2 cesti GN1/2, 2 coperchi, prolunga di scarico
<b>Peso</b>	71 Kg
<b>Numero vasche friggitrice</b>	NR 2 vasche
<b>Capacità vasche friggitrice</b>	13 LT + 13 LT
<b>Tipologia friggitrice</b>	Friggitrice su mobile
<b>Alimentazione friggitrice</b>	Gas
<b>Potenza gas totale</b>	22 Kw
<b>Serie friggitrice</b>	Profondità 700 mm
<b>Dimensioni vasche friggitrice</b>	L 280 mm x P 330 mm x H 320 mm
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

---