

Friggitrice Professionale a gas su armadio chiuso 1 vasca 13 LT 12 Kw

Prezzo: 1.404,00 € + IVA



Riferimento: HOT13/90/40

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Friggitrici a gas

Descrizione breve

- Piano di lavoro costituito in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10
- 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
- Rubinetto di scarico posizionato all'interno del vano neutro inferiore con vasca raccogli olio
- Temperatura raggiungibile fino a 190°C regolabile tramite una manopola ad 8 posizioni

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 omogeneo ogni tipologia di cibo in olio o grasso. Inoltre, il suo **allestimento su armadio chiuso** offre praticità all'uso e multifunzionalità.

Il **nuovo design** è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggiato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combustibili maggiorati** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco è completa di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

La friggitrice ha un **piano di lavoro** e le **vasche** realizzati in **acciaio INOX AISI 304 di spessore 20/10** 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.

Il carico massimo di patate per cestello è di 2 Kg e la produzione oraria di patate congelate è di circa 24/25 kg.

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:

- FILTRO VASCA:

- 1 CESTELLO GN1/1 CON MANICO IN MATERIALE TERMOPLASTICO:

- 1 COPERCHIO.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm + 216 camino
Dotazione di serie	filtro vasca, 1 cestello GN1/1, 1 coperchio
Peso	107 Kg
Numero vasche friggitrici	NR 1 vasca
Capacità vasche friggitrici	13 LT
Tipologia friggitrice	Friggitrice su mobile
Alimentazione friggitrice	Gas
Potenza gas totale	12 Kw
Serie friggitrice	Profondità 900 mm
Dimensioni vasche friggitrici	L 240 mm x P 342 mm x H 320 mm
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)