

Friggitrice Professionale a gas su armadio chiuso 1 vasca 22 LT 20 Kw

MODELLO: HOT22/90/40

Dimensioni esterne
L 400 x P 900 x H 870 mm

1.625,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm
Dimensioni vasche friggitrice	L 340 mm x P 450 mm x H 320 mm
Numero vasche friggitrice	NR 1 vasca
Capacità vasche friggitrice	22 LT
Alimentazione friggitrice	Gas
Potenza gas totale	20 Kw
Serie friggitrice	Profondità 900 mm

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Posizione bruciatori	Bruciatori a vista nella vasca
Dotazione di serie	filtro vasca, 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 22 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.

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 combusti 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 complete 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 3 Kg e la produzione oraria di patate congelate è di 35/36 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