



Friggitrice Professionale a gas su armadio chiuso 2 vasche 13 LT + 13 LT 24 Kw

MODELLO: HOT13/90/80

Dimensioni esterne

L 800 x P 900 x H 870 mm

2.571,00 € + IVA



 Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm
Dimensioni vasche friggitrice	L 307 mm x P 442 mm x H 320 mm
Numero vasche friggitrice	NR 2 vasche
Capacità vasche friggitrice	13 LT + 13 LT
Alimentazione friggitrice	Gas

Potenza gas totale	24 Kw
Serie friggitrice	Profondità 900 mm
Dotazione di serie	1 cesto GN1/1, 2 cesti GN1/2, 2 coperchi, filtro vasca
Tipologia friggitrice	Friggitrice su mobile
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 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.

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 due **rubinetti di scarico** posizionati 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 48/50 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 CESTO GN1/1 e 2 CESTI GN1/2:

- 2 COPERCHI.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA