



## Friggitrice Professionale a gas su armadio chiuso 2 vasche 22 LT + 22 LT 40 Kw

**MODELLO: HOT22/90/80**

**Dimensioni esterne**

L 800 x P 900 x H 870 mm

**2.983,00 € + IVA**



 Disponibile a magazzino

<b>Dimensioni esterne</b>	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm
<b>Dimensioni vasche friggitrice</b>	L 340 mm x P 450 mm x H 320 mm
<b>Peso</b>	108 Kg
<b>Numero vasche friggitrice</b>	NR 2 vasche
<b>Capacità vasche friggitrice</b>	22 LT + 22 LT
<b>Alimentazione friggitrice</b>	Gas

<b>Potenza gas totale</b>	40 Kw
<b>Serie friggitrice</b>	Profondità 900 mm
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	1 cesto GN1/1, 2 cesti GN1/2, 2 coperchi
<b>Tipologia friggitrice</b>	Friggitrice su mobile
<b>Tipologia di Ugello</b>	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 22 litri + 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 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 3 Kg e la produzione oraria di patate congelate è di 70/72 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**