

Friggitrice a Gas Professionale 13+13 Litri su armadio chiuso – 2 Vasche con bruciatori non a vista 24 kW

MODELLO: HOB13/70/80

Dimensioni esterne

L 800 x P 730 x H 870 mm

2.971,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 730 mm x H 870 mm
Dimensioni vasche friggitrice	L 227 mm x P 344 mm x H 250 mm
Peso	98,5 Kg
Numero vasche friggitrice	NR 2 vasche
Capacità vasche friggitrice	13 LT + 13 LT
Alimentazione friggitrice	Gas

Serie friggitrice	Profondità 700 mm
Posizione bruciatori	Bruciatori esterni - vasca libera
Dotazione di serie	1 cesto vasca intera; 2 cesti 1/2 vasca; 2 coperchi vasca; 2 filtro vasca; 2 bacinelle raccogli olio; Kit conversione gas
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 Professionale 13+13 Litri su armadio chiuso – 2 Vasche con bruciatori non a vista 24 kW.

La **friggitrice a gas professionale da 13+13 litri** è una soluzione robusta e performante **pensata per ristoranti, pizzerie, gastronomie, rosticcerie, tavole calde, hotel e cucine professionali** che necessitano di un'apparecchiatura affidabile per la frittura intensiva.

La **struttura è realizzata in acciaio inox**, con **piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 da 20/10 mm**, per garantire elevata resistenza, durata nel tempo e facilità di pulizia. La configurazione prevede **2 vasche da 13 litri installate su vano con porte**, offrendo anche uno spazio funzionale nella parte inferiore dell'apparecchiatura.

La friggitrice dispone di un **sistema di riscaldamento indiretto con bruciatori in acciaio inox a torcia ad alto rendimento esterni alla vasca**. La potenza totale di 24 kW consente di raggiungere e mantenere efficacemente la temperatura di cottura, risultando adatta a un utilizzo professionale continuativo.

La temperatura dell'olio è controllata tramite **valvola termostatica di sicurezza con termocoppi**a, mentre un termostato di sicurezza a ripristino manuale contribuisce alla protezione dell'apparecchiatura durante il funzionamento.

L'**accensione avviene comodamente tramite accenditore piezoelettrico**, senza necessità di alimentazione elettrica dedicata per l'accensione del bruciatore.

Le **vasche in acciaio inox AISI 304** dispongono di invaso anteriore per l'espansione dell'olio e zona fredda per la raccolta dei residui, ideale per una gestione più efficiente dell'olio di frittura.

La **friggitrice è installata su vano con porte**, dispone di camino posteriore in ghisa smaltata, **piedini regolabili** in acciaio inox e grado di protezione IPX5. È fornita completa di 1 cestello 1/1 e 2 cestelli 1/2 in filo di acciaio cromato, con maniglie in plastica, offrendo la possibilità di organizzare contemporaneamente diverse quantità e tipologie di alimenti. Predisposta per l'unione di testa e dotata di kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar.

Caratteristiche tecniche

- Potenza totale: 24 kW
- Capacità vasca: 13+13 litri
- Tipologia riscaldamento: indiretto
- Vasca: acciaio inox AISI 304
- Piano: acciaio inox AISI 304, spessore 20/10 mm
- Struttura: fianchi, fondo e schienale in acciaio inox
- Bruciatori: in acciaio inox a torcia ad alto rendimento
- Regolazione: valvola termostatica di sicurezza con termocoppia
- Sicurezza: termostato di sicurezza a ripristino manuale
- Accensione: piezoelettrica
- Zona fredda: presente per la raccolta dei residui
- Camino: posteriore in ghisa smaltata, con griglia amovibile
- Cestelli: 1 cestello 1/1 e 2 cestelli 1/2 in filo di acciaio cromato
- Piedini: regolabili in altezza, in acciaio inox
- Kit gas: conversione da gas naturale 30/50 mbar

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l’aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto