



Friggitrice a Gas Professionale 21+21 Litri su armadio chiuso prof. 900 mm – 2 Vasche con bruciatori non a vista 38 kW

MODELLO: HOB21/90/80

Dimensioni esterne

L 800 x P 900 x H 870 mm

3.689,00 € + IVA

 Prodotto in 15/20 gg



Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm
Dimensioni vasche friggitrice	L 310 mm x P 440 mm x H 250 mm
Peso	113 Kg
Numero vasche friggitrice	NR 2 vasche
Capacità vasche friggitrice	21 LT + 21 LT
Alimentazione friggitrice	Gas
Potenza gas totale	38 Kw

Serie friggitrice	Profondità 900 mm
Posizione bruciatori	Bruciatori esterni - vasca libera
Dotazione di serie	1 cesto vasca intera; 2 cesti 1/2 vasca; 2 coperchi; 2 filtro vasca; 2 bacinelle raccogli olio; Kit conversione gas
Tipologia friggitrice	Friggitrice su mobile
Normative	CE
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Friggitrice a Gas Professionale 21+21 Litri su armadio chiuso prof. 900 mm – 2 Vasche con bruciatori non a vista 38 kW.

La friggitrice a gas professionale da 21+21 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 21 litri installata su vano con porta, 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 38 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 termocoppia**, 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.

La **vasca in acciaio inox AISI 304** dispone 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 porta**, 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 in acciaio cromato con maniglia in plastica. Predisposta per l'unione di testa e dotata di kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar.

Caratteristiche tecniche

- Potenza totale: 38 kW
- Capacità vasca: 21+21 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 da 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