

## FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 22 L

Friggitrice realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasca stampata integrata al piano, a tenuta, con ampie raggiature e zona di decantazione; in dotazione per vasca: 2 cestelli e 1 coperchio. Comandi meccanici. Controllo temperatura con termostato 100-185°C. Bruciatori tubolari in vasca. Accensione elettronica a treno di scintille, controllo fiamma a IONIZZAZIONE, termostato di sicurezza.



|               |                                  |                  |           |
|---------------|----------------------------------|------------------|-----------|
| Alimentazione | Gas                              | Litri per vasca  | 22        |
| Nr. Vasche    | 1                                | Pannello comandi | meccanico |
| Produttività  | 27 kg/h di patatine fritte (AGA) | Spessore piano   | 2 mm      |

### Caratteristiche funzionali

- Friggitrice elettrica ad 1 vasca in acciaio inox AISI 304 - capacità 22 lt
- Ampio invaso nella parte superiore per la zona di espansione olio di capacità pari alla vasca.
- Riscaldamento a tubi di fumo in acciaio inox AISI304 immersi nell'olio per una diretta ed efficace trasmissione del calore.
- Il sistema a ionizzazione di fiamma assieme ad un preciso controllo termostatico garantisce il funzionamento dell'apparecchio esclusivamente nel momento del reale bisogno (riduzione degli sprechi energetici e ottimizzazione del processo di cottura), con un risparmio energetico fino a 600 kW all'anno, rispetto alle friggitrici con il gruppo spia-pilota.
- Produttività oraria (metodo AGA) 27 Kg/h per vasca.
- Superficie riscaldante accuratamente calcolata per ottenere una potenza specifica non superiore ai 5 watt/cm<sup>2</sup>, a garanzia di una maggiore durata dell'olio.
- Accensione elettronica a treno di scintille.
- Controllo della temperatura tramite termostato con olio diatermico (+ sensibile).
- Funzionalità e facilità di pulizia per l'assenza dell'appendicestello posteriore fisso.
- Installazione con appositi accessori: a terra su piedi, su telaio pluri-modulo, su trave a sbalzo.

### Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Pannelli esterni in acciaio inox, cruscotto con pannelli laterali in acciaio AISI 304, finitura Scotch Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Tubo di scarico olio fissato alla vasca, con rubinetto a sfera e maniglia con impugnatura atermica.
- Manopole ergonomiche in metallo con isolamento in fibra di ceramica.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- Portina a battente, apertura verso destra, tamburata, realizzata in acciaio inox AISI 304, presa ricavata per stampaggio della lamiera, completamente pulibile.

### Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti).
- Grado di protezione IPX4.

### Dotazioni di serie

- n. 2 cestelli per vasca in acciaio cromato dim. 15x36,8x12 cm
- Coperchio vasca in acciaio inox AISI 304 a copertura totale della vasca; alloggiabile nel vano sottostante.
- Rete di fondo in acciaio cromato con struttura di supporto del cestello fuori vasca.
- Prolunga del tubo di scarico olio posizionato all'interno della portina, per uno scarico dell'olio, anche se caldo, in modo facile e sicuro al di fuori dell'ingombro della friggitrice.

# 0N1FR1I



## Optional

- Cestello unico per vasca in acciaio cromato.

## Dati tecnici

|                    |                 |                          |             |
|--------------------|-----------------|--------------------------|-------------|
| <i>Voltaggio</i>   | 230V 1N~ / 50Hz | <i>Peso netto</i>        | 60 kg       |
| <i>Peso lordo</i>  | 70 kg           | <i>Potenza elettrica</i> | 0,03 kW     |
| <i>Potenza gas</i> | 21 kW           | <i>Dimensioni</i>        | 40x92x75 cm |
| <i>Imballo</i>     | 45x102x116 cm   |                          |             |

Icon9000 prof.900 - 2 mm  
FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 22 L