

FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 16 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: 1 cestello e 1 coperchio. Comandi meccanici. Controllo temperatura con termostato 100-190°C. Bruciatori tubolari in vasca. Accensione piezo-elettrica della spia pilota, termostato di sicurezza.



Alimentazione	Gas	Installazione prodotto	con vano integrato
Litri per vasca	16	Nr. Vasche	1
Pannello comandi	meccanico	Produttività	16,1 kg/h di patatine fritte per vasca
Spessore piano	2 mm		

Caratteristiche funzionali

- Friggitrice a gas ad 1 vasca in acciaio inox AISI 304 - capacità 16 lt.
- Ampio invaso nella parte superiore per la zona di espansione olio di capacità pari alla vasca.
- Vasca disegnata con zona fredda per la raccolta dei residui di cottura.
- Riscaldamento a tubi di fumo in acciaio inox AISI304, di particolare sagomatura per ottimizzare la superficie di scambio, immersi nell'olio per una diretta ed efficace trasmissione del calore.
- Superficie riscaldante accuratamente calcolata per ottenere una potenza specifica non superiore ai 5 watt/cm², a garanzia di una maggiore durata dell'olio.
- Produttività oraria di patate surgelate (metodo AGA A.G. 309 - 1994 (M.O.T. 2.1.1 - 88): 16,1 kg/h per vasca.
- Controllo della temperatura di cottura tramite termostato con bulbo in vasca, per garantire una risposta immediata al cambio di temperatura, da 100 a 190°C.
- Accensione piezo-elettrica della spia pilota.
- Appendi-cestello per sgocciolamento.
- Apparecchio predisposto per installazione a terra su piedi; con appositi accessori su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Cruscotto in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm, con finitura Scotch Brite. Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304, retro in acciaio inox.
- 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 protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm.
- Camino per lo scarico calore h = 25 cm con mascherina in ghisa smaltata asportabile.
- Vano inferiore chiuso da portina.
- Portina a battente, apertura verso destra, tamburata, realizzata in acciaio inox AISI 304, presa ricavata per stampaggio della lamiera, completamente pulibile.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antiraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 cm).
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

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) MOCA.

Dotazioni di serie

- In dotazione per vasca: nr.1 cestello in acciaio cromato dimensioni in cm 28 x 27,3 x 13.
- Coperchio vasca in acciaio inox AISI 304; alloggiabile nel vano sottostante.
- Rete di fondo in acciaio cromato con struttura di supporto del cestello fuori vasca.
- Prolunga del tubo di scarico olio, per uno scarico dell'olio, anche se caldo, in modo facile e sicuro al di fuori dell'ingombro della friggitrice.

Optional e Accessori

- Cestello singolo a tutta vasca; 2 cestelli in acciaio cromato per vasca.
- Filtro per olio, recipiente per la raccolta dell'olio.
- Ruote.

Dati tecnici

<i>Peso netto</i>	53 kg	<i>Peso lordo</i>	63 kg
<i>Potenza gas</i>	16,5 kW	<i>Dimensioni</i>	40x72x90 cm
<i>Imballo</i>	46x82x130 cm		