

FRIGGITRICE GAS 2 VASCHE 22+22 L

Friggitrice realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasche stampate integrate 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	2	Pannello comandi	meccanico
Produttività	54 kg/h di patatine fritte (AGA)	Spessore piano	2 mm

Caratteristiche funzionali

- Friggitrice elettrica a 2 vasche in acciaio inox AISI 304 - capacità 22 + 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/cm², 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.
- Portine a battente, tamburate, realizzate in acciaio inox AISI 304, presa ricavata per stampaggio della lamiera, completamente pulibili.

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.

1N1FR2I



Optional

- Cestello unico per vasca in acciaio cromato.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	113 kg
<i>Peso lordo</i>	125 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,05 kW
<i>Potenza gas</i>	42 kW	<i>Dimensioni</i>	80x92x75 cm
<i>Imballo</i>	85x102x117 cm		

Icon9000 prof.900 - 2 mm
FRIGGITRICE GAS 2 VASCHE 22+22 L