



made in Italy

FRG10+10G

Descrizione

made in Italy

FRIGGITRICI A GAS DA BANCO COMANDI ELETTROMECCANICI 600

Friggitrici professionali ad ALTO RENDIMENTO.

Oltre alle caratteristiche di robustezza ed affidabilità, grazie ad una **soluzione innovativa coperta da brevetto**, si ottiene un **incremento delle prestazioni con rendimento di oltre il 65%** (25-30% in più delle tradizionali friggitorie sul mercato) attestato da Certificati di prova CE-IMQ, ponendosi così al vertice del mercato.

Questo vistoso incremento delle prestazioni è dovuto essenzialmente al dimezzamento dei tempi di recupero della temperatura durante l'esercizio ottenendo così risultati eccellenti in termini di rendimento e qualità.

Realizzate con struttura in **Acciaio Inox AISI 304**.

VASCA IMBUTITA PRIVA DI SALDATURE E FASCI TUBIERI, VALVOLA GAS MECCANICA CON TERMOSTATO INTEGRATO.

Alimentazione tramite termopila (termogeneratore), senza bisogno di alimentazione elettrica esterna.

Accensione piezo elettrico.

Termostato di sicurezza.

Rubinetto scarico olio.

Comandi elettromeccanici.

Cestelli e coperchi inox in dotazione.

Di serie installati ugelli per GPL (in dotazione anche quelli per metano).

FRG10+10G

CAPACITÀ 10 + 10 Lt

Vasca libera da fasci tubieri

Valvola gas meccanica

Dim. mm 700x600x650h

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 700 x 600 x 650 mm (L x P x H)
- Dimensioni vasca: 2 X (250 x 320) mm (L x P)
- Dimensioni del cestello: 215 x 290 x 120 mm (L x P x H)
- Temperatura Max: 195°C
- Alimentazione : GPL/metano
- Potenza : 13 Kw/h
- Capacità vasca: 10+10 lt
- Patate surgelate: 16/20 Kg/h
- Peso: 58 Kg



Interno vasca libero da fasci tubieri

Scarica PDF prodotto:



Accessori:

FRGCEST1

Cestello (mm 215 x 290 x 120h)

FRGCEST2

1/2 Cestello (mm 105 x 290 x 120h)

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso