



FRGM17+17G

## Descrizione

**made in Italy**

### FRIGGITRICI ELETTRICHE / GAS LINEA 700

Friggitrici gastronomia elettromeccaniche con **struttura autoportante in Acciaio Inox AISI 304**, e piedini in Acciaio Inox regolabili in altezza.

Vasca imbutita (stampata monoblocco) priva di saldature, con ampia zona fredda studiata per mantenere pulito l'olio, allontanando i residui delle cotture.

Termostato di sicurezza e termostato per l'impostazione della temperatura dell'olio con termometro per la visualizzazione della stessa.

Rubinetto di scarico olio di grande portata con manovra di apertura e chiusura sul frontale della macchina.

Contenitore per la raccolta dell'olio esausto. Di serie 1 cestello per vasca.

### GAS

Accensione tramite piezoelettrico con termopila (non è necessaria l'alimentazione elettrica).

Valvola di sicurezza per l'immediata sospensione del gas in caso di guasto o spegnimento della fiamma.

Vasca libera, **SENZA TUBI DI FIAMMA**, per facilitarne la pulizia, con bruciatori atmosferici esterni alla vasca.

Di serie installati ugelli per il metano, in dotazione anche quelli a GPL

**FRGM17+17G**

### DOPPIA VASCA

**CAPACITÀ 17+17 Lt**

Dim. mm 700x700x1110h

### MARCHIO CE

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 700 x 700 x 1110 mm ( L x P x H )

- Dimensioni del cestello: 2X(375 x 215 x 120) mm ( L x P x H )
- Alimentazione : GPL/metano
- Potenza : 12+12 Kw/h
- Capacità vasca: 17+17 lt
- Peso netto: 95 Kg
- Temperatura Max: 195°C
- Patate surgelate: 36 Kg/h

Scarica PDF prodotto:



## ACCESSORI

**FRGCEST4**

Cestello unico

**FRGCEST5**

1/2 cestello

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso