



FRGM20+20E

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.

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

ELETTRICHE

Alimentazione 400V – Resistenze corazzate ribaltabili

FRGM20+20E

DOPPIA VASCA

CAPACITÀ 20+20 Lt

Potenza 16+16 Kw

Dim. mm 800x700x1110h

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 800 x 700 x 1110 mm (L x P x H)
- Dimensioni del cestello: 2X(260 x 280 x 150) mm (L x P x H)
- Alimentazione : 400 V
- Potenza : 16+16 Kw/h
- Capacità vasca: 20+20 Lt

- Peso netto: 87 Kg
- Temperatura Max: 195°C
- Patate surgelate: 56 Kg/h

Scarica PDF prodotto:



ACCESSORI

FRGCEST4

Cestello unico

FRGCEST5

1/2 cestello

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso