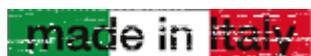




FRGM20+20E

## Descrizione



### 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