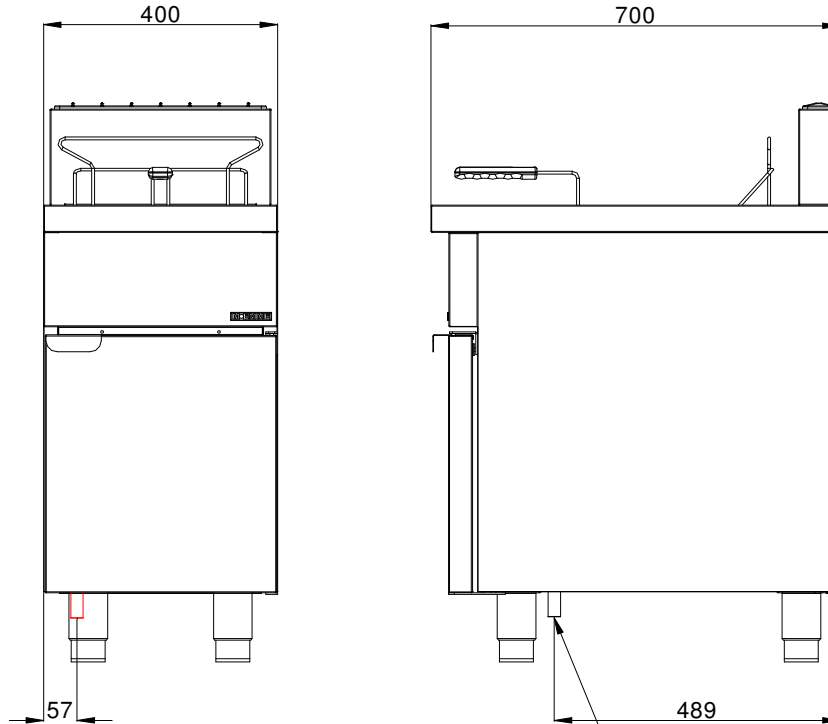


FRIGGITRICE A GAS ½ MODULO 1 VASCA GAS DEEP FRYER ½ MODULE 1 TANK



Entrata gas 1/2" G ISO 7-1

Alimentazione	Feeding	gas
Dimensioni esterne	External dimensions	
Larghezza	Width	400 mm
Profondità	Depth	700 mm
Altezza	Height	850 mm
Capacità vasca	Tanks capacity	17 l.
Dimensione vasca	Tanks dimensions	305 x 340
Cestello in dotazione	Standard basket	280 x 310 x 120h
Potenza	Feeding	16.5 kW
Consumi massimi	External dimensions	
G20 20mb	G20 20mb	1.74 m ³ /h
G30 30mb	G30 30mb	1.29 Kg/h
G31 37mb	G31 37mb	1.29 Kg/h
Peso	Weight	68 kg
Volume	Volume	0.4 m ³

Friggitrice a gas ideata per la cottura professionale con elevate prestazioni che permettono alti rendimenti. Gli elementi modulari abbinabili tra di loro garantiscono sicurezza, efficienza e pulizia.

Gas deep fryer created professional cooking with high level performance that allow high yield. Individual modules can all be combined together to guarantee efficiency, safety and easy cleaning.

Caratteristiche funzionali e costruttive:

- Vasca da 17 litri in acciaio inossidabile Aisi 304, con spigoli arrotondati ed ampia zona fredda dove sono raccolti i residui della cottura che vengono facilmente evacuati tramite lo scarico.
- Il piano è stampato e dotato di un capiente involucro arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura e la movimentazione dei cestelli.
- Il rubinetto di scarico dell'olio è in ottone cromato.
- Il riscaldamento avviene tramite tubi di fiamma posti internamente alla vasca con alettature interne per un migliore scambio termico. Il calore viene prodotto da bruciatori in ghisa nichelata assistiti da valvola meccanica e termocoppia di sicurezza.
- Accensione piezoelettrica della spia pilota.
- La temperatura massima di lavoro è tarata a 190° C, ed un termostato di sicurezza interrompe l'afflusso di gas in caso di anomalie che portassero la temperatura dell'olio a superare i 230° C.
- La portina di tipo a battente con chiusura magnetica ha la parte esterna e interna in acciaio inox.
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza.
- Allacciamento dal basso.
- Predisposizione standard per funzionamento con gas naturale (metano) con ricambio ugelli di serie per GPL (a richiesta può essere fornita già predisposta a GPL).
- Tutti i componenti funzionali sono facilmente accessibili dalla zona frontale velocizzando e facilitando gli interventi di manutenzione.
- Marcatura CE



Functional and constructive characteristics:

- Stainless steel 17 Lts. tank Aisi 304, with rounded edges and wide cool zone where the cooking residual are collected and evacuated through the discharger.
- The top table is pressed and equipped with a holding, rounded bowl in order to create a wide oil-expansion area, avoiding thus the oil-overflowing during cooking and basket handling.
- The oil-discharging cock is in chromate-brass.
- The appliance is heated through flame-tubes placed on the inner of the tank with internal finings for a better thermic exchange. The heat is produced by a nickel-plated cast iron burners assisted by an mecanical valve and a safety thermocouple.
- Piezo Electric ignition of pilot spy.
- The maximum working temperature is calibrated at 190°C. There's a safety thermostat that interrupt the power circuit in case anomalies should heighten the oil temperature over 230°C.
- Stainless steel feet, adjustable height.
- The connection is placed in the bottom.
- The appliance is preset to operate with natural gas (methane) with the possibility to change the series nozzles for LPG operation. (It is possible to request the appliance already preset for LPG operation).
- All the functional components are easy to reach in the front area, fastening and facilitating the maintenance operations.
- CE Marking.

La ditta si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti ogni modifica a suo insindacabile giudizio, anche in corso di esecuzione contratti. Perciò ogni dato fornito ha valore indicativo e di approssimazione.

The Company reserves the right to modify its products whenever deemed necessary, even during a contract's execution. Therefore the data here given are only approximate.