

313186**FRV47FG9T**

Friggitrice gas vasca singola 17lt con fondo V freestanding su vano chiuso - cestelli coperchi e vasca recupero olio inclusi



- Friggitrice a gas da 17 L su vano chiuso da 40 cm con vasca pulita a V con zona fredda per la raccolta di residui di cottura e conseguente maggior durata dell'olio.
- 2 bruciatori in acciaio inox nella camera di combustione all'esterno della vasca di cottura.
- Potenza: 16,5 kW.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 2mm e finitura Scotch Brite con sistema di giunzione interno.
- Cruscotto e fianchi in acciaio inox AISI 304.
- Piano di lavoro stampato al quale è saldata emerticamente la vasca di cottura stampata in AISI 304 con angoli raggiati.
- Profilo interno vasca raggiato per facilità di pulizia, conforme agli standard di igienicità.
- Ampio invaso anteriore e zona frontale per l'espansione dell'olio e delle schiume.
- Fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Valvola termostatica di lavoro con accensione piezoelettrica integrata. L'ottima reattività della valvola permette di non far scendere la temperatura dell'olio assicurando la riuscita di un prodotto asciutto e croccante esternamente e morbido all'interno.
- Temperatura max 190°C al di sotto del punto di fumo dell'olio.
- Bulbi dei termostati immersi nell'olio con maggiore reattività nel rilevamento della temperatura in vasca, per portare l'olio alla temperatura richiesta, per abbassare i punti di fumo, per allungare la vita dell'olio.
- Camino alto per evitare che l'olio si infiltri nell'apparecchiatura.
- Supporto cestello sul camino.
- Scarico sul fondo della vasca.
- In dotazione vasca con filtro per la raccolta dell'olio all'interno del vano chiuso, cestelli e coperchi.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete gas.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195.
- Le apparecchiature a gas sono certificate CE dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza.
- La fornitura dell'apparecchiatura segue i desideri del cliente in termini di ugelli installati, anche in fase di collaudo. La configurazione standard è gas naturale G20. In aggiunta viene fornita una dotazione di ugelli fosse necessaria la conversione in loco.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	16,5 kW	POTENZA A GAS	16,5 kW
RANGE DI TEMPERATURA	110÷190 °C	CAPACITÀ DELLA VASCA	17LT
CONSUMO DI GAS NATURALE	1,75 m³/h	DIMENSIONI DELLA VASCA	30,7X34,2X31,5 cm
RISCALDAMENTO	VASCA PULITA CON FONDO A V	TIPO DI VASCA	VASCA PULITA CON FONDO A V
VASCHE	n° 1	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085B00095
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	3/4"G EN10226-1	ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm	LARGHEZZA	40 cm
PROFONDITÀ	90 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	100 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	46 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	120 cm	PESO NETTO	65,0000 kg
PESO LORDO	76 kg	VOLUME	0,56 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	ALTEZZA ALIMENT. GAS DA TERRA/POSIZIONE	FONDO
PESO SOVRAPPONIBILE IMBALLO (KG)	500	INDICE DI ROTAZIONE COLLO	ORIZZONTALE
COLLAUDO	90001		

ACCESSORI

319009	TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM
399530	TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO
399573	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM
799507	VASCA RECUPERO OLIO EXTRA PER FRIGGITRICI 8+8LT, 13LT, 17LT
799508	CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 17LT- DIIM. CM (28.5X29.5X12H)
799509	CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 17LT- DIM. CM (14X29.5X12H)

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

