

## FRIGGITRICE A GAS SF10DM

SKU: SF10DM



### DATI TECNICI

<b>Potenza Kw</b>	<u>6,9 Kw + 6,9 kW</u>
<b>Produzione oraria (Kg/h)</b>	<u>12+12</u>
<b>Capacità della Vasca (L)</b>	<u>13+13</u>
<b>Capacità dell'Olio (L)</b>	<u>10+10</u>
<b>Capacità del Cestello (L)</b>	<u>1+1</u>
<b>Temperatura di lavoro</b>	<u>50÷195°C</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>800 x 700 x 370(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>41</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>55</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>880 x 800 x 600(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.423</u>

Friggitrici a gas da 10 Lt. Modelli da banco. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304- piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande. Raggiungono i 190°C in circa 10 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti. Il modello SF10DM ha due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente.

