

Friggitrice a gas a due vasche.



Friggitrice a gas a due vasche con scambiatori di calore interni.

Vasche da 17,0 lt in acciaio inossidabile AISI 304 spessore 1,5 mm completamente arrotondate e stampate in un pezzo unico. 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 e lo scarico stesso avviene in una bacinella di acciaio completa di filtro in acciaio inox. Il riscaldamento avviene tramite tubi di fiamma posti internamente alla vasca per un migliore scambio termico. Il calore viene prodotto da bruciatori ad elevato rendimento termico con ottima produttività e minor consumo. Valvola meccanica e termocoppia di sicurezza, che garantiscono una potenza specifica di circa 1,0 kW per litro di olio, per consentire una rapida risalita in temperatura dell'olio stesso all'introduzione del carico. Accensione piezo-elettrica della spia pilota alimentata da batteria indipendente. La temperatura dell'olio di cottura è controllata da un'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori in modo da ottenere una risposta immediata agli abbassamenti di temperatura dovuti all'introduzione del carico. 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 235° C. I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza sono entrambi fissati in vasca ed accuratamente protetti contro urti accidentali. Portina di tipo a battente con chiusura magnetica in acciaio. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

Friggitrice a gas a due vasche.

DATI TECNICI	
Larghezza (mm)	800
Altezza (mm)	850
Profondità (mm)	700
Peso (Kg)	112
Volume (m³)	0,5
Potenza gas (kW)	33,0
Numero di vasche	2
Capacità vasche	1 x 17 lt + 1 x 17 lt