

FRIGGITRICE GAS SF20M

SKU: SFM20M



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>16,5 kw</u>
Produzione oraria (Kg/h)	<u>25</u>
Capacità della Vasca (L)	<u>24, 24+24</u>
Capacità dell'Olio (L)	<u>20</u>
Capacità del Cestello (L)	<u>2,5</u>
Temperatura di lavoro	<u>50÷195°C</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>14190 Kcal/h – 56300 BTU/h</u>
Metano	<u>G20=1,75 G25=2,03</u>
GPL	<u>G30/G31=1,29</u>
Bruciatori	<u>3</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>400 x 700 x 980(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>47</u>
Peso lordo (Kg)	<u>57</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>480 x 780 x 1200(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0,449</u>

Friggitrici a gas da 20 Lt. Dotate di mobile - struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 -manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas da 1/2" G - 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 190C° in circa 10 minuti, tempo di frittura in circa 6 minuti.

