

SKU: SF10DM

**Fimar**

## **Friggitrice a Gas Da banco Modello SF10DM Due Vasche**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice a gas da banco SF10DM con doppia vasca**

La friggitrice a gas da banco modello SF10DM è progettata per garantire elevate prestazioni nelle cucine professionali grazie alla configurazione con doppia vasca indipendente. Questa soluzione permette di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, mantenendo separati oli e alimenti e migliorando l'organizzazione del lavoro durante il servizio.

La struttura dell'apparecchiatura, così come i coperchi e i cestelli, è realizzata in acciaio inox, materiale particolarmente resistente e facile da pulire. Anche i piani di lavoro e le vasche sono stampati in acciaio inox con spessore 15/10, una scelta costruttiva che garantisce robustezza e durata nel tempo anche in contesti di utilizzo intensivo.

I manici dei cestelli e i pomelli dei coperchi sono realizzati in materiale isolante per migliorare la sicurezza durante l'utilizzo. Il sistema di riscaldamento utilizza bruciatori tubolari in acciaio inox dotati di tecnologia turbolatore, progettata per rallentare il flusso della fiamma e aumentare la resa termica fino a circa il 50%.

#### **Caratteristiche principali**

La friggitrice professionale SF10DM è dotata di doppio termostato, uno per ciascuna vasca, che

consente un utilizzo completamente indipendente delle due zone di cottura. Il termostato dispone di 7 posizioni di regolazione con un intervallo di temperatura compreso tra 110°C e 190°C, permettendo di adattare facilmente la frittura alle diverse tipologie di alimenti.

La combustione è ottimizzata grazie alla presenza della valvola con termocoppia e del termostato di sicurezza, mentre la fiamma pilota protetta contribuisce a garantire maggiore affidabilità durante il funzionamento. L'accensione della macchina avviene tramite sistema piezoelettrico.

Per facilitare le operazioni di manutenzione e gestione dell'olio, l'apparecchiatura è dotata di rubinetto di scarico con beccuccio e bacinella raccogli olio con filtro. In dotazione è fornito un cestello grande, mentre come optional è disponibile una coppia di cestelli piccoli.

## Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice a gas da banco professionale con doppia vasca.
- Struttura, coperchi e cestelli realizzati in acciaio inox.
- Piani di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10.
- Manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante.
- Bruciatori tubolari in acciaio inox con sistema turbolatore.
- Combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza.
- Doppio termostato per utilizzo indipendente delle vasche.
- Termostato a 7 posizioni da 110°C a 190°C.
- Fiamma pilota protetta.
- Accensione piezoelettrica.
- Rubinetto di scarico con beccuccio e bacinella raccogli olio con filtro.
- Capacità vasche: 10 + 10 litri.
- Potenza: 6,9 + 6,9 kW gas.
- Produzione oraria: circa 12 + 12 kg/h.
- Tempo medio di frittura: circa 5 minuti.
- Raggiungimento temperatura da 20°C a 190°C: circa 10 minuti.
- Calorie: 5934 + 5934 Kcal/h.
- Consumo metano G20: 0,73 + 0,73 m<sup>3</sup>/h.
- Consumo GPL G30/G31: 0,53 + 0,53 kg/h.
- Alimentazione: metano (kit GPL incluso).
- Numero bruciatori: 2 + 2.
- Allacciamento gas: 1/2" G.
- Capacità cestello: 1 + 1 kg.
- Peso: 41 kg.

## Dotazione

- 1 cestello grande.

## Optional

- Coppia di cestelli piccoli.

## Vantaggi e utilizzo

La friggitrice a gas da banco SF10DM è pensata per ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione

che necessitano di una produzione costante di fritti con la possibilità di gestire due vasche separate. Il sistema con doppio termostato permette di controllare in modo indipendente le temperature di cottura, mentre i bruciatori con tecnologia turbolatore garantiscono una maggiore efficienza termica. La struttura robusta in acciaio inox, i sistemi di sicurezza integrati e la presenza del rubinetto di scarico dell'olio rendono questa friggitrice una soluzione affidabile e pratica per un utilizzo professionale quotidiano.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	37
Capacità LT	10+10
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	80
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	110 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm