

SKU: SF10M

Fimar

Friggitrice a Gas Da banco Modello SF10M



Descrizione

Friggitrice a gas da banco SF10M

La friggitrice a gas da banco modello SF10M è progettata per garantire prestazioni elevate e affidabilità nelle cucine professionali. Grazie alla capacità della vasca da 13 litri e alla struttura robusta in acciaio inox, questa attrezzatura è adatta per ristoranti, bar, gastronomie e attività di ristorazione che necessitano di una produzione costante di fritti.

La struttura, i cestelli e i coperchi sono realizzati in acciaio inox, materiale resistente e facile da pulire, ideale per ambienti professionali. Il piano di lavoro e le vasche stampate sono realizzati in acciaio inox con spessore 15/10, soluzione che garantisce solidità e durata nel tempo. I manici dei cestelli e i pomelli dei coperchi sono invece realizzati in materiale isolante, progettato per migliorare la sicurezza e la praticità durante l'utilizzo.

Il sistema di riscaldamento utilizza bruciatori tubolari in acciaio inox dotati di sistema turbolatore. Questa tecnologia rallenta il flusso della fiamma aumentando la resa termica fino a circa il 50%, permettendo una distribuzione più efficiente del calore all'interno della vasca.

Caratteristiche principali

La friggitrice professionale SF10M è progettata per offrire un controllo preciso della temperatura grazie al termostato regolabile a 7 posizioni con intervallo compreso tra 110°C e 190°C. Questo sistema consente di adattare la temperatura alle diverse tipologie di alimenti da friggere.

L'accensione avviene tramite sistema piezoelettrico, mentre la combustione è ottimizzata grazie alla presenza della valvola con termocoppia e del termostato di sicurezza. La friggitrice è inoltre dotata di fiamma pilota protetta, soluzione che contribuisce a migliorare la sicurezza durante il funzionamento.

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

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice a gas da banco professionale.
- Struttura, coperchi e cestelli realizzati in acciaio inox.
- Piano 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.
- Fiamma pilota protetta.
- Accensione piezoelettrica.
- Termostato a 7 posizioni da 110°C a 190°C.
- Rubinetto di scarico con beccuccio e bacinella raccogli olio con filtro.
- Dotazione: 1 cestello grande.
- Optional non inclusi: coppia di cestelli piccoli.
- Capacità vasca: 13 litri.
- Capacità olio: 10 litri.
- Potenza: 6,9 kW.
- Produzione oraria: circa 12 kg/h.
- Tempo di frittura medio: circa 5 minuti.
- Raggiungimento temperatura da 20°C a 190°C: circa 10 minuti.
- Consumo metano G20: 0,73 m³/h.
- Consumo GPL G30/G31: 0,53 kg/h.
- Alimentazione: metano (kit GPL incluso).
- Calorie: 5934 Kcal/h.
- Numero bruciatori: 2.
- Allacciamento gas: 1/2" G.
- Capacità cestello: 1 kg.
- Peso: 24 kg.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice a gas da banco SF10M è progettata per garantire una produzione efficiente di fritti in ambienti professionali. Il sistema di bruciatori con tecnologia turbolatore permette di sfruttare al meglio la potenza della fiamma, migliorando la resa energetica e riducendo i tempi di riscaldamento. La struttura in acciaio inox, il termostato regolabile, l'accensione piezoelettrica e i sistemi di sicurezza integrati rendono questa friggitrice una soluzione affidabile per ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione che richiedono attrezzature robuste e performanti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	37
Capacità LT	10
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	110 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm