

SKU: SFM20DM

Fimar

Friggitrice a Gas Con mobile Modello SFM20DM Due Vasche



Descrizione

Friggitrice a gas con mobile SFM20DM a doppia vasca

La friggitrice a gas con mobile modello SFM20DM è progettata per garantire elevate prestazioni nelle cucine professionali grazie alla configurazione a doppia vasca indipendente. Questa soluzione permette di friggere contemporaneamente due tipologie di alimenti, mantenendo separati oli e preparazioni, ottimizzando così l'organizzazione e la produttività del lavoro.

La struttura, i coperchi, i cestelli e le resistenze sono realizzati in acciaio inox, materiale resistente e facile da pulire, ideale per ambienti professionali. I piani di lavoro e le vasche stampate sono realizzati in acciaio inox con spessore 15/10, garantendo solidità e durata anche in condizioni di utilizzo intensivo. I manici dei cestelli e i pomelli dei coperchi sono realizzati in materiale isolante per migliorare la sicurezza durante le operazioni di cottura.

Il sistema di riscaldamento utilizza bruciatori tubolari in acciaio inox con tecnologia turbolatore, progettata per rallentare il flusso della fiamma e aumentare la resa termica fino a circa il 50%. La combustione è ottimizzata grazie alla valvola con termocoppia e al termostato di sicurezza integrato.

Caratteristiche principali

La friggitrice professionale SFM20DM è dotata di doppio termostato, uno per ciascuna vasca, per un

utilizzo indipendente delle due zone di cottura. Il termostato dispone di 7 posizioni con intervallo di temperatura da 110°C a 190°C, consentendo di regolare con precisione la temperatura di frittura in base alle diverse preparazioni.

La fiamma pilota è protetta per garantire maggiore sicurezza, mentre l'accensione avviene tramite sistema piezoelettrico. L'alimentazione standard è a metano, ma la friggitrice è fornita con kit GPL incluso, permettendo la compatibilità anche con gas liquido.

Per facilitare le operazioni di manutenzione e gestione dell'olio, l'apparecchiatura è dotata di rubinetti di scarico e bacinelle raccogli olio con filtro e beccuccio. In dotazione sono forniti due cestelli grandi, mentre come optional è disponibile una coppia di cestelli piccoli per una maggiore flessibilità di utilizzo.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice a gas professionale con mobile e doppia vasca.
- Struttura, coperchi, cestelli e resistenze 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.
- Doppio termostato per utilizzo indipendente delle vasche.
- Termostato a 7 posizioni da 110°C a 190°C.
- Fiamma pilota protetta.
- Accensione piezoelettrica.
- Rubinetti di scarico e bacinelle raccogli olio con filtro e beccuccio.
- Capacità vasche: 24 + 24 litri.
- Capacità olio: 20 + 20 litri.
- Potenza: 16,5 + 16,5 kW gas.
- Alimentazione: metano (kit GPL incluso).
- Peso: 83 kg.

Dotazione

- 2 cestelli grandi.

Optional

- Coppia di cestelli piccoli.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice a gas con mobile SFM20DM è ideale per cucine professionali che necessitano di una capacità elevata e di due vasche indipendenti per friggere contemporaneamente diverse tipologie di alimenti. I bruciatori con sistema turbolatore garantiscono un'elevata efficienza termica e un riscaldamento uniforme. La struttura in acciaio inox, i sistemi di sicurezza integrati e la dotazione di rubinetti di scarico con bacinelle per l'olio rendono questa friggitrice una soluzione affidabile e pratica per ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione che richiedono attrezzature robuste e performanti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	98
Capacità LT	20 + 20
Capacità vasca	da 41 a 50 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	80
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	110 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm