

SKU: SFM20M

Fimar

Friggitrice a Gas con mobile Modello SFM20M



Descrizione

Friggitrice a gas con mobile SFM20M

La friggitrice a gas con mobile modello SFM20M è progettata per garantire elevate prestazioni nelle cucine professionali grazie alla grande capacità della vasca e alla struttura robusta in acciaio inox. Questa attrezzatura rappresenta una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione che necessitano di una produzione costante di fritti con un'apparecchiatura affidabile e resistente.

La struttura, il coperchio e il cestello sono realizzati in acciaio inox, materiale particolarmente indicato per l'uso professionale grazie alla sua resistenza alla corrosione e alla facilità di pulizia. Il piano di lavoro e la vasca stampata sono realizzati in acciaio inox con spessore 15/10, una caratteristica costruttiva che garantisce solidità e durata anche in condizioni di utilizzo intensivo.

I manici del cestello e i pomelli del coperchio 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%.

Caratteristiche principali

La friggitrice professionale SFM20M è dotata di termostato regolabile a 7 posizioni con intervallo di temperatura compreso tra 110°C e 190°C, permettendo di adattare la temperatura di frittura alle

diverse preparazioni. La combustione è ottimizzata grazie alla presenza della valvola con termocoppia e del termostato di sicurezza.

Il sistema di accensione piezoelettrico consente un avvio semplice e immediato della macchina, mentre la fiamma pilota protetta contribuisce a migliorare la sicurezza durante il funzionamento. L'alimentazione standard è a metano, ma la friggitrice viene fornita con kit GPL incluso per consentire l'utilizzo anche con questo tipo di gas.

Per semplificare la gestione dell'olio e le operazioni di manutenzione, l'apparecchiatura è dotata di rubinetto di scarico con bacinella raccogli olio dotata di filtro e beccuccio. In dotazione è fornito un cestello grande, 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.
- Struttura, coperchi e cestelli realizzati in acciaio inox.
- Piano di lavoro e vasca stampata 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.
- Termostato a 7 posizioni con intervallo 110°C - 190°C.
- Fiamma pilota protetta.
- Accensione piezoelettrica.
- Rubinetto di scarico con bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio.
- Capacità vasca: 24 litri.
- Capacità olio: 20 litri.
- Potenza: 16,5 kW.
- Alimentazione: metano (kit GPL incluso).
- Peso: 41 kg.

Dotazione

- 1 cestello grande.

Optional

- Coppia di cestelli piccoli.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice a gas con mobile SFM20M è progettata per ambienti professionali che richiedono una capacità elevata e una produzione continua di fritti. La grande vasca da 24 litri consente di lavorare con quantità importanti di alimenti, mentre i bruciatori con sistema turbolatore garantiscono un'elevata efficienza termica. La struttura in acciaio inox, il sistema di accensione piezoelettrico e i dispositivi di sicurezza integrati rendono questa friggitrice una soluzione affidabile per cucine professionali, ristoranti e gastronomie che necessitano di attrezzature robuste e performanti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	98
Capacità LT	20
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	110 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm