

SKU: 113027

Ristosubito

Friggitrice a Gas da banco TX Potenza kW 6,8 Modello 113027



Descrizione

Friggitrice a Gas da Banco TX Modello 113027

La **friggitrice a gas da banco TX Modello 113027** è progettata per cucine professionali che necessitano di prestazioni affidabili e sicurezza durante la frittura. Costruita in **acciaio inox AISI 304**, può essere utilizzata su banco o abbinata a vani neutri, con funzionamento sia a gas metano che a gas liquido. Gli ugelli intercambiabili e lo scarico frontale della vasca rendono le operazioni rapide e pratiche.

Struttura e Sicurezza

La vasca è stampata con **spigoli arrotondati** e zona fredda per ridurre residui di bruciatura dell'olio. È dotata di **valvola termostatica con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza** e di un **termometro supplementare di sicurezza**. Il piano stampato presenta un **invaso antirabocciamento dei liquidi** e può essere accostato ad altre apparecchiature tramite giunti coprifuga, mantenendo sempre un elevato livello di sicurezza grazie al **dispositivo antiapertura accidentale**.

Controllo Preciso della Temperatura

La friggitrice consente la **regolazione termostatica fino a 190°C** con termostato di sicurezza integrato. I **tubi di fiamma ad alto rendimento** attraversano la vasca, assicurando una distribuzione uniforme del calore. La **accensione piezoelettrica** permette un avvio rapido e sicuro della frittura.

Caratteristiche Tecniche

- **Potenza:** 6,25 kW
- **Capacità vasca:** 8 litri
- **Dimensioni vasca:** 22,5 × 34 × 22,5 cm
- **Vasche n°:** 1
- **Tipo vasca:** AISI 304
- **Zona fredda:** presente
- **Regolazione temperatura:** da 90°C a 185°C
- **Accensione:** piezoelettrica
- **Consumo GAS Metano:** 0,66 m³/h
- **Larghezza x Profondità x Altezza:** 35 × 60 × 30 cm
- **Larghezza x Profondità x Altezza imballo:** 71 × 41 × 53 cm
- **Peso netto:** 19 kg
- **Peso lordo:** 24 kg
- **Volume imballo:** 0,15 m³

Ideale per Cucine Professionali

Compatta, sicura e costruita in acciaio inox, la friggitrice TX Modello 113027 è perfetta per ristoranti, bar e attività di ristorazione che necessitano di un'attrezzatura affidabile, sicura e in grado di garantire una frittura uniforme.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Capacità LT	8
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Linea	Linea TX
Lunghezza (cm)	35

Attributo	Valore
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	60
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	minore di 600 mm