

SKU: 18260450

Ristosubito

Friggitrice a Gas Da banco LTS Modello F13T-74G



Descrizione

Friggitrice a gas da banco LTS F13T-74G: potenza e praticità per la ristorazione

La friggitrice a gas da banco modello F13T-74G è una macchina professionale pensata per locali, ristoranti e attività di ristorazione che richiedono prestazioni affidabili e una gestione semplice del processo di frittura. La potenza totale di 12 kW consente un riscaldamento dell'olio rapido e uniforme, ideale per friggere patatine, prodotti da fast food e altre preparazioni croccanti durante i picchi di lavoro.

Con una vasca singola da 13 litri, questa friggitrice offre la capacità necessaria per soddisfare le esigenze di piccole e medie cucine professionali, mantenendo dimensioni da banco che non occupano spazio eccessivo in cucina.

Materiali robusti e manutenzione semplice

Realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 con finiture scotch brite, la struttura resiste bene all'uso quotidiano tipico delle cucine professionali, semplificando anche le operazioni di pulizia. Il cesto in rete d'acciaio cromato e il coperchio di protezione sono inclusi per un uso immediato e igienico.

Il filtro vasca contribuisce a mantenere l'olio più pulito più a lungo, migliorando i risultati della frittura e riducendo i costi di gestione.

Dimensioni ben bilanciate e praticità d'uso

Questa friggitrice da banco è progettata per integrarsi facilmente nei piani di lavoro professionali. Le dimensioni totali compatte (40 x 70,5 x 28 cm) permettono di posizionarla senza difficoltà, mentre il peso di circa 55 kg la mantiene stabile durante l'uso.

Oltre alla robustezza strutturale, la presenza di due testate di chiusura contribuisce a un uso più sicuro e controllato della macchina.

Specifiche tecniche

- Potenza totale di 12 kW per un riscaldamento rapido e stabile dell'olio
- Potenza assorbita gas: circa 10.320 kcal/h
- Vasca da 13 litri, ideale per porzioni professionali
- Dimensioni vasca: circa 31,5 x 34,5 x 22,5 cm
- Cesto in acciaio cromato di dimensioni 28 x 29 x 10 cm
- Struttura in acciaio inox AISI 304 con finiture scotch brite
- Filtro e coperchio vasca inclusi per una frittura più igienica
- Dimensioni esterne: circa 40 x 70,5 x 28 cm
- Peso indicativo: circa 55 kg
- Produzione patate stimata circa 10 kg/h
- Dotata di 2 testate di chiusura per maggiore sicurezza

Perché scegliere la friggitrice a gas LTS F13T-74G

La F13T-74G è una soluzione ideale per chi desidera una friggitrice a gas da banco che unisca potenza, capacità e facilità d'uso. La combinazione di materiali di qualità e componenti studiati per l'uso intensivo la rende adatta a contesti professionali dove costanza delle prestazioni e pulizia sono requisiti fondamentali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Capacità LT	13
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Magic
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca

Attributo	Valore
Profondità (cm)	70.5
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm