

SKU: 2976226

**Ristosubito**

## **Friggitrice a gas CI 1 Vasca Potenza kW 16,5 Modello RisFri009**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice a gas 1 vasca Modello RisFri009**

La friggitrice a gas professionale RisFri009 è progettata per garantire alte prestazioni nelle cucine professionali e nelle attività di ristorazione. È dotata di una vasca da 17 litri realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore di 1,5 mm, completamente arrotondata e stampata in un unico pezzo per assicurare maggiore resistenza e facilità di pulizia.

La vasca integra una pratica zona fredda che raccoglie i residui della cottura, consentendo di mantenerli separati dall'olio e facilitarne l'evacuazione tramite lo scarico. Il piano superiore è stampato e dotato di un ampio vaso arrotondato che offre una zona di espansione dell'olio, contribuendo a prevenire traboccamenti durante la cottura o la movimentazione dei cestelli.

## Caratteristiche principali

Il sistema di riscaldamento utilizza tubi di fiamma posizionati all'interno della vasca per garantire uno scambio termico efficiente e uniforme. Il calore viene generato da bruciatori ad elevato rendimento termico che assicurano un'ottima produttività con consumi contenuti.

La friggitrice è dotata di valvola meccanica e termocoppia di sicurezza, che permettono di ottenere una potenza specifica di circa 1,0 kW per litro di olio, garantendo una rapida risalita della temperatura quando viene inserito il prodotto da friggere. L'accensione della spia pilota avviene tramite sistema piezoelettrico alimentato da batteria indipendente.

La temperatura dell'olio viene controllata da un termostato elettrico di alta precisione che gestisce l'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori, permettendo una risposta immediata alle variazioni di temperatura. La temperatura massima di lavoro è impostata a 190°C, mentre un termostato di sicurezza interrompe automaticamente il flusso del gas se l'olio supera i 235°C. I bulbi dei termostati sono fissati in vasca e protetti da urti accidentali.

## Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice a gas professionale con 1 vasca.
- Vasca da 17 litri in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 1,5 mm.
- Vasca stampata in un unico pezzo con angoli arrotondati.
- Zona fredda per raccolta residui di cottura.
- Piano stampato con vaso di espansione per l'olio.
- Rubinetto di scarico olio in ottone cromato.
- Bacinella di raccolta olio con filtro in acciaio inox AISI 304.
- Riscaldamento tramite tubi di fiamma interni alla vasca.
- Bruciatori ad alto rendimento termico.
- Valvola meccanica con termocoppia di sicurezza.
- Accensione piezoelettrica con batteria indipendente.
- Termostato elettrico di precisione per controllo temperatura.
- Temperatura massima di lavoro: 190°C.
- Termostato di sicurezza con intervento a 235°C.
- Portina a battente con chiusura magnetica.
- Piedi regolabili in acciaio inox AISI 304.
- Potenza gas: 16,5 kW.
- Numero vasche: 1.
- Volume: 0,2 m<sup>3</sup>.
- Peso: 56 kg.
- Certificazione CE.

## Vantaggi e utilizzo

La friggitrice a gas RisFri009 è pensata per garantire elevata produttività e controllo preciso della temperatura nelle cucine professionali. La vasca in acciaio inox con zona fredda, i bruciatori ad alto rendimento e il sistema di sicurezza con termostati e termocoppia rendono questa attrezzatura

affidabile e sicura. Grazie alla robusta struttura e al sistema di scarico dell'olio con filtro, è una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione che richiedono attrezzature professionali durevoli e performanti.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Capacità LT	17
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	70
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm