

SKU: 2976227

## Ristosubito

# Friggitrice a gas CI 2 Vasche Potenza kW 11,6 Modello RisFri013



## Descrizione

### Friggitrice a gas 2 vasche Modello RisFri013

La friggitrice a gas professionale RisFri013 è progettata per offrire efficienza, sicurezza e prestazioni elevate nelle cucine professionali. È dotata di due vasche da 8 litri ciascuna realizzate in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore di 1,5 mm, completamente arrotondate e stampate in un unico pezzo per garantire robustezza, igiene e facilità di pulizia.

Le vasche sono dotate di zona fredda per la raccolta dei residui di cottura, che possono essere facilmente evacuati tramite lo scarico. Il piano superiore è stampato con un ampio invaso arrotondato che consente una zona di espansione dell'olio, riducendo il rischio di traboccamenti durante la frittura o durante la movimentazione dei cestelli.

### Caratteristiche principali

Il sistema di riscaldamento utilizza tubi di fiamma posizionati internamente alle vasche per garantire un migliore scambio termico e una distribuzione uniforme del calore. Il calore è prodotto da bruciatori ad elevato rendimento termico, progettati per offrire una buona produttività con consumi contenuti.

La friggitrice è dotata di valvola meccanica con termocoppia di sicurezza che garantisce una potenza specifica di circa 1,0 kW per litro di olio, consentendo 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 è controllata da un termostato elettrico di alta precisione che comanda l'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori, permettendo una risposta immediata agli abbassamenti di temperatura dovuti all'introduzione del carico. La temperatura massima di lavoro è impostata a 190°C, mentre un termostato di sicurezza interrompe il flusso di gas se la temperatura supera i 235°C. I bulbi dei termostati sono fissati all'interno della vasca e protetti contro urti accidentali.

## Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice a gas professionale con doppia vasca.
- Vasche da 8 litri ciascuna in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 1,5 mm.
- Vasche stampate in un unico pezzo con angoli arrotondati.
- Zona fredda per raccolta residui di cottura.
- Piano stampato con invaso 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 alle vasche.
- 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 in acciaio.
- Piedi regolabili in acciaio inox AISI 304.
- Potenza gas: 11,6 kW.
- Numero vasche: 2.
- Volume: 0,2 m<sup>3</sup>.
- Peso: 56 kg.
- Certificazione CE.

## Vantaggi e utilizzo

La friggitrice a gas RisFri013 con doppia vasca consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, migliorando l'organizzazione del lavoro in cucina. Le vasche in acciaio inox con zona fredda aiutano a mantenere l'olio più pulito, mentre i bruciatori ad alto rendimento garantiscono una rapida ripresa della temperatura. Grazie ai sistemi di sicurezza integrati e alla struttura robusta, questa friggitrice è una soluzione affidabile per ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione professionale.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Capacità LT	8 + 8
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm