

SKU: 2976228

**Ristosubito**

## **Friggitrice a gas CI 2 Vasche Potenza kW 22,4 Modello RisFri014**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice a gas professionale 2 vasche Modello RisFri014**

La friggitrice a gas professionale RisFri014 è progettata per offrire elevate prestazioni nelle cucine professionali che richiedono affidabilità, produttività e controllo preciso della temperatura. Grazie alla configurazione con doppia vasca indipendente, questo modello consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, mantenendo separati oli e alimenti e ottimizzando il flusso di lavoro nelle cucine di ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione.

Le vasche sono realizzate in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore di 1,5 mm e sono completamente arrotondate e stampate in un unico pezzo. Questa soluzione costruttiva garantisce maggiore robustezza, facilità di pulizia e una lunga durata nel tempo. All'interno delle vasche è presente una zona fredda progettata per raccogliere i residui della cottura, permettendo di mantenerli separati dall'olio e facilitandone la rimozione tramite il sistema di scarico.

Il piano superiore è stampato con un ampio invaso arrotondato che crea una zona di espansione

dell'olio, contribuendo a ridurre il rischio di traboccamenti durante la frittura o durante la movimentazione dei cestelli. Lo scarico dell'olio avviene tramite un rubinetto in ottone cromato, convogliando l'olio in una bacinella di raccolta in acciaio dotata di filtro in acciaio inox AISI 304.

## **Caratteristiche principali**

Il sistema di riscaldamento utilizza tubi di fiamma posizionati all'interno delle vasche per garantire uno scambio termico efficiente e uniforme. Il calore viene prodotto da bruciatori ad elevato rendimento termico, progettati per offrire una produttività elevata mantenendo consumi contenuti.

La friggitrice è dotata di valvola meccanica e termocoppia di sicurezza, che assicurano una potenza specifica di circa 1 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 gestisce l'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori, permettendo una risposta immediata agli abbassamenti di temperatura causati dall'introduzione degli alimenti. La temperatura massima di lavoro è impostata a 190°C, mentre un termostato di sicurezza interrompe automaticamente l'afflusso di gas se la temperatura supera i 235°C.

## **Specifiche tecniche**

- Tipologia: friggitrice a gas professionale con doppia vasca.
- Vasche in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 1,5 mm.
- Capacità vasche: 13 + 13 litri.
- 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.
- Bulbi dei termostati fissati in vasca e protetti contro urti accidentali.
- Portina a battente con chiusura magnetica.
- Piedi regolabili in acciaio inox AISI 304.
- Potenza gas: 22,4 kW.
- Numero vasche: 2.
- Volume: 0,5 m<sup>3</sup>.
- Peso: 70 kg.
- Certificazione CE.

## **Vantaggi e utilizzo**

La friggitrice a gas RisFri014 è progettata per garantire alte prestazioni e affidabilità nelle cucine

professionali. La doppia vasca consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, mentre la struttura in acciaio inox con zona fredda aiuta a mantenere l'olio più pulito e a prolungarne la durata. I bruciatori ad alto rendimento e il sistema di controllo preciso della temperatura assicurano una frittura uniforme e tempi di recupero rapidi, rendendo questa friggitrice una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione con elevati volumi di lavoro.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Capacità LT	13 + 13
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm