

SKU: 2976229

Ristosubito

Friggitrice a gas CI 2 Vasche Potenza kW 33 Modello RisFri015



Descrizione

Friggitrice a gas professionale 2 vasche Modello RisFri015

La friggitrice a gas professionale RisFri015 è progettata per garantire alte prestazioni e continuità operativa nelle cucine professionali che necessitano di produttività elevata e controllo preciso della temperatura. La configurazione con due vasche indipendenti consente di gestire contemporaneamente più preparazioni, mantenendo separati gli oli di cottura e migliorando l'organizzazione del lavoro in 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 costruzione garantisce robustezza, maggiore igiene e facilità nelle operazioni di pulizia quotidiana. All'interno è presente una zona fredda progettata per raccogliere i residui della frittura, evitando che restino a contatto con l'olio caldo e facilitando la loro evacuazione tramite lo scarico.

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

dell'olio, una soluzione utile per ridurre il rischio di traboccamenti durante la cottura o durante la movimentazione dei cestelli. Il sistema di scarico dell'olio è dotato di rubinetto in ottone cromato che convoglia l'olio in una bacinella di raccolta in acciaio completa di filtro in acciaio inox AISI 304.

Caratteristiche principali

Il riscaldamento avviene tramite tubi di fiamma posizionati internamente alle vasche, una soluzione progettata per migliorare lo scambio termico e garantire una distribuzione uniforme del calore. Il calore è generato da bruciatori ad elevato rendimento termico, pensati per offrire una produttività elevata con consumi ottimizzati.

La friggitrice è dotata di valvola meccanica con termocoppia di sicurezza che garantisce una potenza specifica di circa 1 kW per litro di olio. Questo consente all'olio di recuperare rapidamente la temperatura dopo l'introduzione del prodotto da friggere. L'accensione della spia pilota avviene tramite sistema piezoelettrico alimentato da batteria indipendente.

Il controllo della temperatura dell'olio è affidato a un termostato elettrico di alta precisione che gestisce l'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori, permettendo una risposta immediata agli abbassamenti di temperatura. 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.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 17 + 17 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 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 in acciaio.
- Piedi regolabili in acciaio inox AISI 304.
- Potenza gas: 33 kW.
- Volume: 0,5 m³.
- Peso: 112 kg.
- Certificazione CE.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice a gas RisFri015 è una soluzione professionale pensata per ambienti con elevati ritmi di lavoro. Le due vasche indipendenti permettono di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, mentre la zona fredda aiuta a mantenere l'olio più pulito e a prolungarne la durata. I bruciatori ad alto rendimento e il controllo preciso della temperatura assicurano una frittura uniforme e tempi di recupero rapidi, rendendo questo modello ideale per ristoranti, gastronomie, pub e cucine professionali che richiedono prestazioni elevate e affidabilità nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Capacità LT	17 + 17
Capacità vasca	da 31 a 40 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