

SKU: CL7040FRGS13PW

Ristosubito

Friggitrice gas 1 vasca MDLR Scambiatori in vasca Modello CL7040FRGS13PW



Descrizione

Friggitrice a gas MDLR CL7040FRGS13PW 1 vasca 13 litri

La friggitrice a gas professionale MDLR CL7040FRGS13PW è progettata per garantire prestazioni elevate e affidabilità nelle cucine professionali. Grazie alla vasca da 13 litri e al sistema con scambiatori in vasca, assicura una distribuzione uniforme del calore e una frittura precisa.

Questo modello è ideale per ristoranti, bar e laboratori di ristorazione che necessitano di produttività costante e controllo accurato della temperatura dell'olio.

Caratteristiche principali

La vasca è realizzata in acciaio inox AISI 304, resistente e facile da pulire. La presenza della sonda per il rilevamento della temperatura dell'olio consente un monitoraggio costante durante la cottura.

Il termostato di sicurezza permette di regolare la temperatura dell'olio, garantendo una frittura uniforme e proteggendo la macchina da eventuali surriscaldamenti. Il coperchio in dotazione per la vasca contribuisce a mantenere ordine e pulizia.

La produttività indicativa è di circa 24-25 kg/ora per vasca, rendendo questa friggitrice adatta anche a contesti professionali con carichi di lavoro continui.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice a gas professionale con scambiatori in vasca.
- Numero vasche: 1.
- Capacità vasca: 13 litri.
- Dimensioni vasca: 24 x 34,2 x 35,5 cm.
- Dimensioni totali: 400 x 730 x 870 mm.
- Potenza gas totale: 12 kW.
- Produttività indicativa: 24-25 kg/h per vasca.
- Peso: 62 kg.
- Sonda per rilevamento temperatura olio.
- Termostato di sicurezza integrato.
- Coperchio per la vasca incluso.

Dotazione inclusa

- Cestelli in dotazione.
- Coperchio per la vasca.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice MDLR CL7040FRGS13PW è ideale per chi cerca un'attrezzatura a gas professionale affidabile e precisa. Il sistema con scambiatori in vasca consente una distribuzione uniforme del calore, migliorando la qualità della frittura.

Perfetta per cucine professionali, ristoranti e laboratori, garantisce facilità di utilizzo, sicurezza e risultati costanti anche durante un utilizzo intensivo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Capacità LT	13
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	73

Attributo	Valore
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Profondità	Profondità 700 mm