

SKU: CL7080FRGS13PW

Ristosubito

Friggitrice gas 2 vasche MDLR Scambiatori in vasca Modello CL7080FRGS13PW



Descrizione

Friggitrice a gas MDLR CL7080FRGS13PW 2 vasche 13+13 litri

La friggitrice a gas professionale MDLR CL7080FRGS13PW è progettata per garantire prestazioni elevate e continuità operativa nelle cucine professionali. Le due vasche indipendenti da 13 litri ciascuna permettono di gestire più preparazioni contemporaneamente, mantenendo sempre una frittura uniforme e controllata.

Grazie al sistema con scambiatori in vasca, il calore viene distribuito in modo efficiente, migliorando la qualità della cottura e ottimizzando i tempi di lavoro.

Caratteristiche principali

La struttura è realizzata con vasche in acciaio inox AISI 304, materiale resistente, igienico e facile da pulire. La sonda per il rilevamento della temperatura dell'olio consente un monitoraggio costante durante l'utilizzo.

Il termostato di sicurezza con regolazione della temperatura garantisce un controllo preciso della frittura, proteggendo l'apparecchiatura da eventuali surriscaldamenti. I coperchi in dotazione per ogni vasca contribuiscono a mantenere ordine e pulizia durante le fasi di lavoro.

La configurazione a doppia vasca rende questa friggitrice particolarmente adatta a contesti

professionali con elevati volumi di produzione.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice a gas professionale con scambiatori in vasca.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 13+13 litri.
- Dimensioni vasca: 24 x 34,2 x 35,5 cm ciascuna.
- Dimensioni totali: 800 x 730 x 870 mm.
- Potenza gas totale: 24 kW.
- Produttività indicativa: 24-25 kg/h per vasca.
- Peso: 125 kg.
- Sonda per rilevamento temperatura olio.
- Termostato di sicurezza e regolazione temperatura.
- Coperchio per ogni vasca incluso.

Dotazione inclusa

- Cestelli in dotazione.
- Coperchi per ogni vasca.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice MDLR CL7080FRGS13PW è ideale per chi cerca un'attrezzatura professionale potente e versatile. Le due vasche indipendenti da 13 litri permettono di ottimizzare i tempi e aumentare la produttività, mantenendo sempre elevata la qualità della frittura.

Perfetta per ristoranti, cucine professionali e attività con elevati volumi di lavoro, garantisce affidabilità, facilità di utilizzo e risultati costanti nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Capacità LT	13+13
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero vasche	2 vasche

Attributo	Valore
Profondità (cm)	73
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Profondità	Profondità 700 mm