

SKU: CL9040FRGS22PW

**Ristosubito**

## **Friggitrice gas 1 vasca MDLR Modello CL9040FRGS22PW**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice a gas MDLR CL9040FRGS22PW 1 vasca 22 litri**

La friggitrice a gas professionale MDLR CL9040FRGS22PW è progettata per offrire prestazioni elevate e affidabilità in cucine professionali. La vasca singola da 22 litri consente di gestire grandi quantità di alimenti, garantendo una frittura uniforme e controllata.

Questo modello è ideale per ristoranti, bar e laboratori di ristorazione che necessitano di prestazioni costanti e facilità d'uso durante la produzione continuativa.

#### **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 permette un controllo preciso durante tutta la fase di cottura.

Il termostato di sicurezza regola la temperatura dell'olio per ottenere frittiture uniformi e garantire protezione contro surriscaldamenti. Il coperchio incluso per la vasca permette una gestione più pulita e ordinata dell'olio.

La produttività stimata è di circa 35-36 kg/ora per vasca, rendendo questa friggitrice adatta anche per momenti di lavoro intenso. La composizione tipo illustrata in figura mostra due cestelli, che

possono essere acquistati separatamente come optional.

## Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice a gas professionale.
- Numero vasche: 1.
- Capacità vasca: 22 litri.
- Dimensioni vasca: 24 x 34,2 cm.
- Dimensioni totali: 400 x 900 x 870 mm.
- Potenza gas: 20 kW.
- Produttività indicativa: 35-36 kg/h per vasca.
- Peso: 107 kg.
- Sonda per rilevamento temperatura olio.
- Termostato di sicurezza integrato.
- Coperchio per la vasca incluso.
- 1 cestello in dotazione (2 cestelli opzionali).

## Dotazione inclusa

- 1 cestello in dotazione.
- Coperchio per la vasca.

## Vantaggi e utilizzo

La friggitrice MDLR CL9040FRGS22PW è ideale per chi cerca un'attrezzatura professionale a gas affidabile e sicura. La vasca in acciaio inox, la sonda temperatura e il termostato di sicurezza garantiscono risultati uniformi e controllo totale durante la frittura.

Perfetta per cucine professionali, ristoranti e laboratori di ristorazione che necessitano di gestione efficiente di grandi volumi con facilità di pulizia e manutenzione.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Capacità LT	22
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	40

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	90
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 900 mm