

SKU: CL9080FRGS13PW

Ristosubito

Friggitrice gas 2 vasche MDLR Modello CL9080FRGS13PW



Descrizione

Friggitrice a gas MDLR CL9080FRGS13PW 2 vasche 13+13 litri

La friggitrice a gas professionale MDLR CL9080FRGS13PW è progettata per garantire elevate prestazioni e continuità operativa nelle cucine professionali. Le due vasche indipendenti da 13 litri ciascuna permettono di gestire più preparazioni contemporaneamente, assicurando una frittura uniforme e controllata.

Perfetta per ristoranti, cucine professionali e attività con elevati volumi di lavoro, questa friggitrice rappresenta una soluzione affidabile e performante.

Caratteristiche principali

Le vasche sono realizzate in acciaio inox AISI 304, materiale resistente e facile da pulire. La sonda per il rilevamento della temperatura dell'olio consente un controllo costante durante la cottura, migliorando la qualità della frittura.

Il termostato di sicurezza con regolazione della temperatura protegge la macchina da eventuali surriscaldamenti e garantisce risultati uniformi. I coperchi in dotazione per ogni vasca contribuiscono a mantenere ordine e pulizia durante l'utilizzo.

La produttività indicativa di 24-25 kg/h per vasca rende questa friggitrice adatta a contesti

professionali con elevati ritmi di lavoro.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice a gas professionale a due vasche.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 13+13 litri.
- Dimensioni vasca: 30,7 x 44,2 cm ciascuna.
- Dimensioni totali: 800 x 900 x 870 mm.
- Potenza gas totale: 24 kW.
- Produttività indicativa: 24-25 kg/h per vasca.
- Peso: 201 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 CL9080FRGS13PW è la soluzione ideale per chi cerca un'attrezzatura professionale potente e versatile. Le due vasche indipendenti permettono di ottimizzare i tempi di lavoro e aumentare la produttività, mantenendo elevata la qualità della frittura.

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

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)	90
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 900 mm