

SKU: CL9080FRGS22PW

**Ristosubito**

## **Friggitrice gas 2 vasche MDLR Modello CL9080FRGS22PW**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice a gas MDLR CL9080FRGS22PW 2 vasche 22+22 litri**

La friggitrice a gas professionale MDLR CL9080FRGS22PW è progettata per prestazioni elevate e gestione simultanea di due vasche. Con una capacità di 22+22 litri, permette di cucinare grandi quantità di alimenti in modo uniforme e controllato, ideale per ristoranti, bar e laboratori di ristorazione.

Questo modello garantisce affidabilità, sicurezza e facilità d'uso anche durante picchi di lavoro intensi.

#### **Caratteristiche principali**

Le due vasche in acciaio inox AISI 304 sono resistenti e facili da pulire. La sonda integrata rileva costantemente la temperatura dell'olio, mentre il termostato di sicurezza regola e protegge la vasca da eventuali surriscaldamenti.

Ogni vasca è fornita di coperchio, per una gestione più pulita e ordinata dell'olio durante e dopo l'utilizzo. La struttura robusta garantisce durata nel tempo anche in contesti professionali ad alta produzione.

La produttività indicativa è di circa 35-36 kg/ora per vasca, permettendo un utilizzo continuativo

senza compromessi sulla qualità della frittura.

## Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice a gas professionale a due vasche.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 22+22 litri.
- Dimensioni vasca: 30,7 x 44,2 cm.
- Dimensioni totali: 800 x 900 x 870 mm.
- Potenza gas: 40 kW.
- Produttività indicativa: 35-36 kg/h per vasca.
- Peso: 201 kg.
- Sonda per rilevamento temperatura olio.
- Termostato di sicurezza integrato.
- Coperchio per ciascuna vasca incluso.

## Dotazione inclusa

- Cestelli in dotazione.
- Coperchio per ciascuna vasca.

## Vantaggi e utilizzo

La friggitrice MDLR CL9080FRGS22PW è ideale per chi cerca un'attrezzatura professionale a gas affidabile e sicura, capace di gestire grandi volumi con due vasche indipendenti. La sonda temperatura e il termostato di sicurezza garantiscono una frittura uniforme e controllata.

Perfetta per cucine professionali, ristoranti e laboratori di ristorazione che richiedono produzione intensiva, facile pulizia e manutenzione semplice.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Capacità LT	22 + 22
Capacità vasca	da 41 a 50 Litri
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero vasche	2 vasche

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