

SKU: F6030FRGV1V8T

**Ristosubito**

## **Friggitrice gas 1 vasca MDLR Modello FU6030FRG**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice a gas professionale 1 vasca Modello FU6030FRG**

La friggitrice a gas professionale FU6030FRG è progettata per offrire efficienza, affidabilità e facilità di utilizzo nelle cucine professionali. Grazie alla robusta struttura e alla qualità dei materiali utilizzati, rappresenta una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, pub e attività di ristorazione che necessitano di un'attrezzatura performante per la preparazione di fritti.

Il piano di lavoro e la vasca di cottura sono realizzati in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10 mm, materiale particolarmente resistente alla corrosione e adatto all'utilizzo intensivo. La costruzione solida garantisce igiene, durata nel tempo e semplicità nelle operazioni di pulizia.

#### **Caratteristiche principali**

Il sistema di riscaldamento è affidato a bruciatori posizionati direttamente in vasca con fiamma orizzontale, progettati per assicurare una distribuzione uniforme del calore e una rapida messa in temperatura dell'olio. La friggitrice è inoltre dotata di fiamma pilota con accensione piezoelettrica, soluzione pratica che consente un avvio rapido e sicuro della macchina.

Per facilitare le operazioni di manutenzione e sostituzione dell'olio, il modello è equipaggiato con un

rubinetto di scarico con leva di sicurezza posizionato sul cruscotto. Un termostato di sicurezza garantisce inoltre un funzionamento protetto intervenendo in caso di anomalie o surriscaldamenti.

## Dotazione di serie

La friggitrice viene fornita completa di accessori utili per il funzionamento immediato: un cestello a vasca intera, un coperchio per la vasca, un filtro per la raccolta dei residui e una prolunga per lo scarico dell'olio. È inoltre incluso il kit di conversione per il passaggio da gas naturale ad altri tipi di gas.

## Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice professionale a gas.
- Numero vasche: 1.
- Piano di lavoro e vasca in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10 mm.
- Bruciatori in vasca a fiamma orizzontale.
- Fiamma pilota con accensione piezoelettrica.
- Rubinetto di scarico con leva di sicurezza posizionato sul cruscotto.
- Termostato di sicurezza.
- Potenza gas totale: 6,8 kW.
- Dimensioni vasca: L 24,7 cm x P 30 cm x H 21 cm.
- Peso: 24,5 kg.

## Accessori inclusi

- 1 cestello vasca intera.
- 1 coperchio vasca.
- 1 filtro vasca.
- 1 prolunga per scarico olio.
- Kit di conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale G20).

## Vantaggi e utilizzo

La friggitrice a gas FU6030FRG è progettata per garantire prestazioni affidabili e semplicità di gestione nelle cucine professionali. Il sistema di bruciatori a fiamma orizzontale consente una distribuzione uniforme del calore, mentre la struttura in acciaio inox e il sistema di scarico con leva di sicurezza facilitano le operazioni di manutenzione. Una soluzione pratica e robusta per chi cerca una friggitrice professionale efficiente e facile da utilizzare.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Capacità LT	8
Capacità vasca	da 4 a 10 Litri
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	30
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	60
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 600 mm