

SKU: F6060FRGV2V8T

Ristosubito

Friggitrice gas 2 vasche MDLR Modello F6060FRGV2V8T



Descrizione

Friggitrice a Gas 2 Vasche MDLR Modello F6060FRGV2V8T

La **friggitrice a gas MDLR Modello F6060FRGV2V8T** è una soluzione professionale ideale per cucine e ristoranti che necessitano di prestazioni affidabili e sicurezza durante la frittura. La costruzione in **acciaio inox AISI 304 spessore 8/10 mm** garantisce durata e facilità di pulizia.

Struttura e Sicurezza

Il piano di lavoro integra **due vasche con bruciatori a fiamma orizzontale** e fiamma pilota con accensione piezo, mentre il **rubinetto con leva di sicurezza** posizionato sul cruscotto permette di scaricare l'olio in modo pratico e sicuro. Il **termostato di sicurezza** assicura un funzionamento affidabile anche durante sessioni di lavoro prolungate.

Caratteristiche Tecniche

- **Potenza gas totale:** 13,6 kW
- **Numero vasche:** 2
- **Capacità vasche:** 8 + 8 litri
- **Dimensioni vasche:** 24,7 × 30 × 21 cm ciascuna
- **Peso:** 42 kg
- **Rubinetto di scarico:** con leva di sicurezza sul cruscotto

- **Termostato di sicurezza:** presente
- **Tipo vasca:** acciaio inox AISI 304 spessore 8/10 mm

Dotazioni Incluse

- 2 cesti vasca intera
- 2 coperchi vasca
- 2 filtri vasca
- 1 prolunga scarico
- Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale G20)

Ideale per Cucine Professionali

Robusta, compatta e sicura, la friggitrice a gas MDLR F6060FRGV2V8T è perfetta per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che necessitano di un'attrezzatura affidabile, con due vasche da 8 litri ciascuna per una produzione costante e uniforme di fritti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Capacità LT	8 + 8
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	60
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	60
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 600 mm