

SKU: F6570FRGV2V8T

**Ristosubito**

## **Friggitrice a gas da banco MDLR N.2 vasche Modello F6570FRGV2V8T**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice a Gas da Banco MDLR Modello F6570FRGV2V8T**

La **friggitrice a gas da banco MDLR F6570FRGV2V8T** è progettata per garantire prestazioni elevate nelle cucine professionali. La struttura robusta e la presenza di **due vasche indipendenti** permettono di gestire diverse preparazioni contemporaneamente, rendendo questa attrezzatura ideale per ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione che richiedono affidabilità e continuità nel servizio.

#### **Struttura in Acciaio Inox e Costruzione Professionale**

Il piano di lavoro e le vasche sono realizzati in **acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm**, una scelta costruttiva che garantisce resistenza, igiene e durata nel tempo. I **bruciatori in vasca a fiamma orizzontale** assicurano una distribuzione uniforme del calore, mentre il bruciatore pilota con **accensione piezo** permette un avvio rapido e sicuro dell'apparecchiatura.

#### **Sicurezza e Facilità di Utilizzo**

La friggitrice è dotata di **rubinetto di scarico con leva di sicurezza** posizionato sul cruscotto, che consente di svuotare l'olio in modo pratico e controllato. La presenza del **termostato di sicurezza** contribuisce inoltre a garantire un funzionamento affidabile anche durante utilizzi prolungati e intensivi.

## Caratteristiche Tecniche

- **Potenza gas totale:** 13,6 kW
- **Numero vasche:** 2
- **Dimensioni vasca:** 2 × cm L24,7 × P30 × H21
- **Materiale:** acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm
- **Bruciatori:** in vasca a fiamma orizzontale
- **Accensione:** piezo con bruciatore pilota
- **Termostato di sicurezza:** presente
- **Rubinetto scarico olio:** con leva di sicurezza sul cruscotto
- **Peso:** 47 kg

## Dotazione Inclusa

- 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 la Ristorazione Professionale

Grazie alla struttura solida, alla doppia vasca e alla potenza di 13,6 kW, questa friggitrice a gas rappresenta una soluzione efficiente per la preparazione di fritti in cucine professionali. Le sue caratteristiche costruttive e la dotazione completa permettono di lavorare con continuità, mantenendo sempre elevata la qualità delle preparazioni.

## 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)	70
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	65

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 650 mm