

SKU: F7040FRGV1V13P

Ristosubito

Friggitrice gas 1 vasca MDLR Modello F7040FRGV1V13P



Descrizione

Friggitrice a gas MDLR F7040FRGV1V13P 1 vasca 13 litri

La friggitrice professionale a gas MDLR F7040FRGV1V13P è progettata per garantire elevate prestazioni e affidabilità in cucine professionali. Con una vasca da 13 litri e bruciatori a fiamma

orizzontale, consente di friggere alimenti in modo uniforme e controllato, con accensione tramite bruciatore pilota piezo.

Perfetta per ristoranti, bar e laboratori di ristorazione che necessitano di una friggitrice compatta ma potente.

Caratteristiche principali

La vasca e il piano di lavoro sono realizzati in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm, assicurando durata e facilità di pulizia. Il rubinetto per lo scarico dell'olio è posizionato nel vano inferiore per una gestione comoda e sicura.

Il termostato di sicurezza regola la temperatura dell'olio, proteggendo la vasca da eventuali surriscaldamenti e garantendo frittiture uniformi. La friggitrice è dotata di bruciatore pilota con accensione piezoelettrica per un avvio rapido e sicuro.

La struttura professionale e la vasca da 13 litri la rendono ideale per un uso intensivo in contesti professionali.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice professionale a gas a 1 vasca.
- Numero vasche: 1.
- Capacità vasca: 13 litri.
- Dimensioni vasca: 24 x 34,2 x 34,3 cm.
- Potenza gas totale: 11 kW.
- Peso: 51 kg.
- Rubinetto per lo scarico nel vano inferiore.
- Termostato di sicurezza integrato.
- Bruciatori a fiamma orizzontale con pilota ad accensione piezo.

Dotazione inclusa

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

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice a gas MDLR F7040FRGV1V13P è ideale per chi cerca una soluzione professionale affidabile e potente, facile da pulire e sicura. La vasca in acciaio inox da 13 litri e i bruciatori a fiamma orizzontale garantiscono una frittura uniforme e controllata, mentre il rubinetto e il termostato di sicurezza semplificano la gestione quotidiana.

Perfetta per ristoranti, bar e laboratori di ristorazione che richiedono una frittura efficiente senza compromessi sulla qualità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Capacità LT	13
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm