

SKU: F7070FRGV2V13P

Ristosubito

Friggitrice gas 2 vasche MDLR Modello F7070FRGV2V13P



Descrizione

Friggitrice a gas MDLR F7070FRGV2V13P 2 vasche 13+13 litri

La friggitrice professionale a gas MDLR F7070FRGV2V13P è progettata per garantire elevate prestazioni e massima affidabilità nelle cucine professionali. Grazie alle due vasche indipendenti, permette di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, mantenendo sempre un controllo preciso della cottura.

Questo modello è ideale per ristoranti, bar e laboratori che necessitano di una produzione continua, con risultati uniformi e costanti anche durante i momenti di maggiore lavoro.

Caratteristiche principali

Il piano di lavoro e le vasche sono realizzati in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm, per garantire resistenza, igiene e lunga durata. I bruciatori in vasca a fiamma orizzontale assicurano una distribuzione uniforme del calore, mentre il bruciatore pilota con accensione piezoelettrica consente

un avvio rapido e sicuro.

Il rubinetto per lo scarico dell'olio, posizionato nel vano inferiore, permette una gestione pratica e ordinata. Il termostato di sicurezza protegge la macchina da eventuali surriscaldamenti, garantendo un utilizzo affidabile nel tempo.

La configurazione a doppia vasca consente maggiore flessibilità operativa, rendendo questa friggitrice adatta anche a contesti con elevati volumi di lavoro.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice professionale a gas a due vasche.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 13+13 litri.
- Dimensioni vasca: 24 x 34,2 x 34,3 cm ciascuna.
- Potenza gas totale: 22 kW.
- Peso: 82 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.
- 2 cesti 1/2 vasca.
- 2 coperchi vasca.
- 2 filtri 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 F7070FRGV2V13P è la soluzione ideale per chi cerca un'attrezzatura professionale potente, affidabile e versatile. Le due vasche indipendenti da 13 litri ciascuna permettono di gestire più preparazioni contemporaneamente, ottimizzando tempi e produttività.

Perfetta per cucine professionali, ristoranti e attività di ristorazione con elevati volumi, garantisce facilità di pulizia, sicurezza e una frittura sempre uniforme.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85

Attributo	Valore
Capacità LT	13 + 13
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm