

SKU: GT1010

Ristosubito

Friggitrice a Gas doppia Da banco KRL Modello GT10+10



Descrizione

Friggitrice a Gas Doppia da Banco KRL Modello GT10+10

La **friggitrice a gas doppia da banco KRL GT10+10** è progettata per cucine professionali, ristoranti e attività di ristorazione che necessitano di un'attrezzatura affidabile e produttiva. Grazie alla presenza di **due vasche indipendenti** con capacità da 10 litri ciascuna e a una potenza di **6,5 + 6,5 kW**, questo modello consente di gestire più preparazioni contemporaneamente mantenendo sempre un controllo preciso della temperatura dell'olio.

Struttura Professionale in Acciaio Inox

La struttura è realizzata in **acciaio inox AISI 304**, un materiale particolarmente resistente e adatto all'uso intensivo nelle cucine professionali. Anche il pannello inferiore è costruito nello stesso acciaio, assicurando robustezza e durata nel tempo. Le vasche stampate monoblocco, prive di fasci tubieri, facilitano la pulizia e contribuiscono a mantenere elevati standard igienici durante l'utilizzo.

quotidiano.

Sistema di Accensione e Controllo Temperatura

La friggitrice è dotata di **accensione piezoelettrica**, che permette di avviare l'apparecchiatura in modo semplice e immediato. Il controllo della fiamma pilota è visivo, mentre la temperatura dell'olio viene regolata tramite un termostato integrato nella valvola gas meccanica. Un termostato di sicurezza aggiuntivo contribuisce a garantire un funzionamento sicuro anche durante sessioni di lavoro prolungate.

Caratteristiche Tecniche Principali

- **Alimentazione:** gas
- **Potenza:** 6,5 + 6,5 kW
- **Numero vasche:** 2 vasche indipendenti
- **Capacità olio:** 10 + 10 litri
- **Capacità raccogli olio:** 10 + 10 litri
- **Produzione con patate surgelate:** circa 16 kg
- **Accensione:** piezoelettrica
- **Controllo temperatura:** tramite termostato
- **Valvola gas:** meccanica con termostato integrato
- **Termostato di sicurezza:** presente
- **Rubinetto scarico olio:** a sezione piena con sicurezza
- **Piedini regolabili:** inclusi
- **Dimensioni:** 70 × 69,3 × 60 cm

Ideale per la Ristorazione Professionale

La configurazione con doppia vasca rende questa friggitrice particolarmente versatile per cucine professionali che devono gestire diversi alimenti durante il servizio. Le vasche possono essere utilizzate separatamente per preparazioni differenti, migliorando l'organizzazione del lavoro e garantendo sempre una frittura uniforme e di qualità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	60
Capacità LT	10+10
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Magic

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	70
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	69,3
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 600 mm