

SKU: GT1717

Ristosubito

Friggitrice a Gas Con mobile KAR Modello GT17+17 Due Vasche



Descrizione

Friggitrice a gas KAR GT17+17 2 vasche 17+17 litri

La friggitrice a gas professionale KAR GT17+17 è progettata per chi necessita di elevate prestazioni e autonomia senza alimentazione elettrica. Grazie alle due vasche indipendenti da 17 litri ciascuna, permette di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, garantendo una frittura uniforme e controllata.

Questo modello è ideale per ristoranti, cucine professionali e attività di ristorazione che richiedono produzione continua con risultati costanti.

Caratteristiche principali

Le due vasche imbutite, prive di saldature, assicurano una lunga durata e facilità di pulizia. La struttura autoportante in acciaio inox AISI 304 garantisce robustezza e resistenza all'uso intensivo.

Il rubinetto di scarico olio di grande portata, con apertura e chiusura frontale, facilita le operazioni di svuotamento e manutenzione. Il termostato di sicurezza controlla la temperatura dell'olio, mentre le fiamme pilota si accendono tramite piezoelettrico, rendendo l'apparecchio completamente autonomo dall'elettricità.

Le friggitrice sono predisposte per gas metano, con ugelli in dotazione. La produzione stimata con patate surgelate è di circa 36 kg/ora, permettendo un uso professionale anche in momenti di picco.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice a gas professionale a due vasche.
- Capacità vasche: 17+17 litri.
- Potenza assorbita: 12+12 kW.
- Capacità contenitore raccogli olio: 21+21 litri.
- Produzione indicativa patate surgelate: 36 kg/h.
- Dimensioni cestello interno (n°2): 215 x 375 x 120 mm.
- Rubinetto di scarico olio con apertura frontale.
- Termostato di sicurezza integrato.
- Accensione piezoelettrica.
- Vasche imbutite, prive di saldature.
- Struttura autoportante in acciaio inox AISI 304.
- Predisposizione per gas metano (ugelli inclusi).

Dotazione inclusa

- Termostato per la visualizzazione della temperatura.
- Contenitore raccogli olio in acciaio inox.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice KAR GT17+17 è perfetta per chi cerca un'attrezzatura professionale a gas affidabile, sicura e autonoma dall'elettricità. Le due vasche indipendenti permettono di gestire grandi volumi senza compromettere la qualità della frittura.

La combinazione tra struttura in acciaio inox, vasche senza saldature, termostato di sicurezza e rubinetti pratici la rende ideale per cucine professionali, ristoranti e punti di ristorazione con produzione intensiva.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	111
Capacità LT	17+17
Capacità vasca	da 31 a 40 Litri
Linea	Linea Easy

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	70
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	110 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm