

SKU: GT17

Ristosubito

Friggitrice a Gas con mobile KAR Modello GT17



Descrizione

Friggitrice a gas KAR GT17 17 litri

La friggitrice a gas professionale KAR GT17 è progettata per garantire prestazioni elevate senza necessità di alimentazione elettrica. Grazie alla vasca imutita priva di saldature e all'olio a livello di 17 litri, questo modello è ideale per chi cerca una frittura uniforme e controllata in ambienti professionali.

La macchina è pensata per cucine, ristoranti e attività di ristorazione che necessitano di prestazioni costanti, semplicità d'uso e affidabilità, anche con produzione continua.

Caratteristiche principali

I comandi elettromeccanici con termometro integrato consentono di monitorare facilmente la temperatura dell'olio, mentre il termostato di sicurezza protegge da eventuali surriscaldamenti. L'accensione tramite piezoelettrico elimina la necessità di collegamento elettrico, rendendo la friggitrice totalmente autonoma.

La fiamma pilota, posizionata nella parte inferiore della macchina, assicura una gestione semplice e sicura dell'accensione. La vasca senza saldature facilita la pulizia e garantisce lunga durata.

La produzione stimata con patate surgelate è di circa 18 kg/ora, permettendo un utilizzo professionale anche durante i picchi di lavoro.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice a gas professionale.
- Capacità vasca: 17 litri.
- Potenza assorbita: 12 kW.
- Capacità contenitore raccogli olio: 21 litri.
- Produzione indicativa patate surgelate: 18 kg/h.
- Dimensioni cestello interno (n°1): 215 x 375 x 120 mm.
- Accensione piezoelettrica, senza necessità di alimentazione elettrica.
- Termometro per visualizzazione temperatura.
- Termostato di sicurezza integrato.
- Vasca imutita, priva di saldature.

Dotazione inclusa

- Termometro per visualizzazione temperatura.
- Contenitore raccogli olio in acciaio inox.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice KAR GT17 è perfetta per chi desidera un'attrezzatura professionale a gas, affidabile e indipendente dall'elettricità. La combinazione di sicurezza, autonomia e facile pulizia la rende ideale per cucine professionali, ristoranti e punti di ristorazione con uso intensivo.

Grazie alla vasca senza saldature, al termostato di sicurezza e all'accensione piezoelettrica, questo modello offre prestazioni costanti e una gestione semplice anche durante periodi di lavoro prolungato.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	111
Capacità LT	17
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	70

Attributo	Valore
Temperatura °C	110 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm