

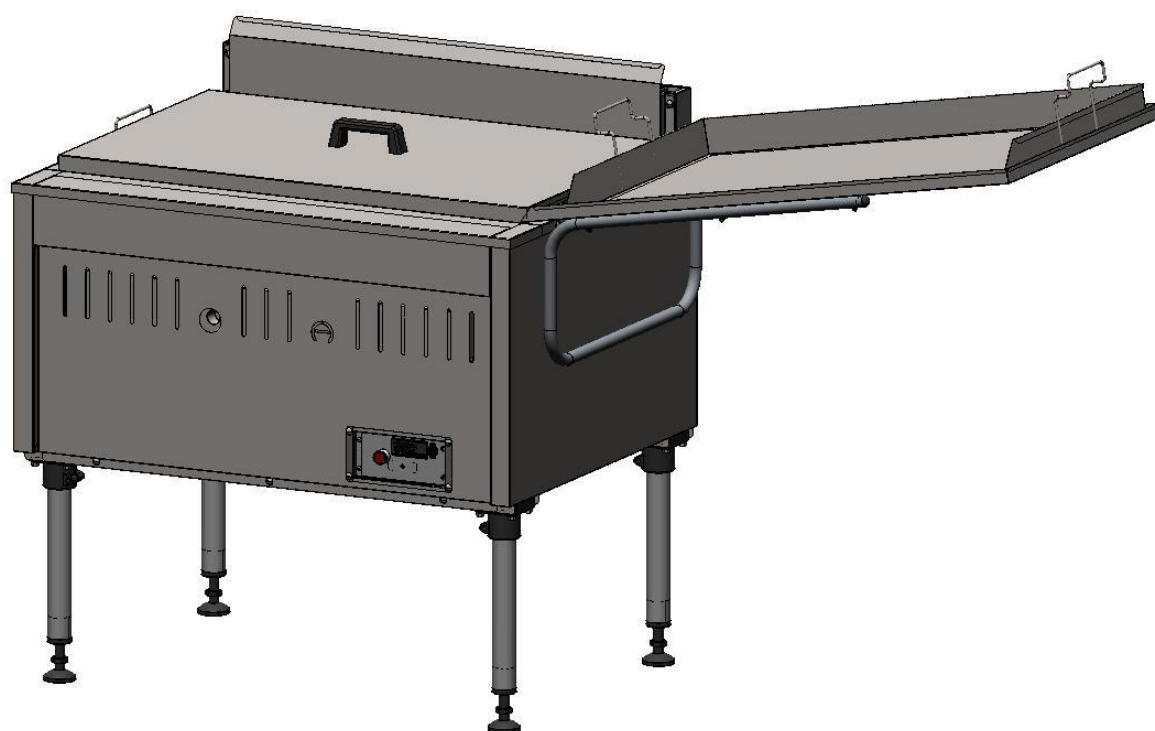


**Linee Automatiche
di Frittura e
Bollitura**
dal 1981

più di 30 anni d'esperienza



FRIGGITRICE INDUSTRIALE MOD. 130 GASTRONOMIA



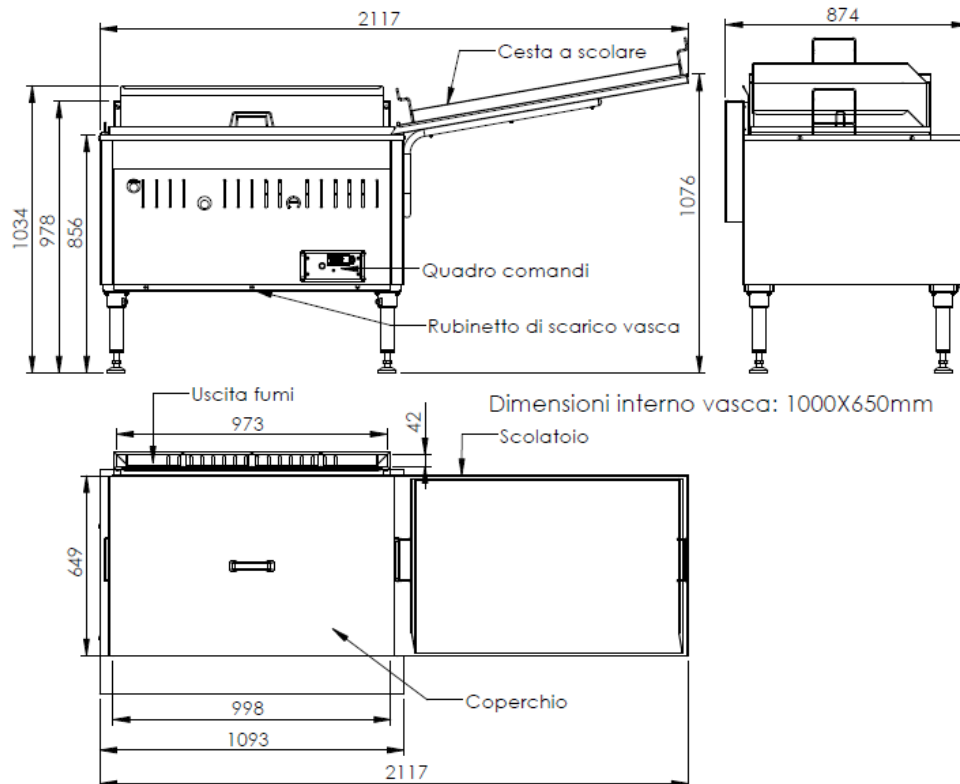
CARATTERISTICHE:

- La friggitrice industriale specifica per gastronomia
- Con dimensioni di ingombro contenute
- Scambio termico eccezionale, su grande superficie
- Temperatura regolata da termostato digitale
- Ridotto deterioramento dell'olio
- Basse emissioni di CO con alte rese
- In pratica... una qualità e quantità di produzione mai vista prima
- Completa di manuale d'istruzioni e schema elettrico

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Misure di ingombro cm 109,3x87,4
- Misure vasca di frittura cm 100x65
- Misure di ingombro con scolatoio cm 211,7x87,4
- Scolatoio che si può agganciare sui 2 lati
- 2 cestelli di utilizzo
- Litri d'olio 130 circa
- Bruciatore a gas da 40000 kCal
- (due bruciatori indipendenti: uno da 16000 kCal e l'altro da 24000 kCal)
- Alimentazione 220V 20W
- Attacco gas ½"
- Termostato digitale di comando
- Termostato di emergenza a riarmo manuale
- Quadro elettrico smontabile
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Marchiatura CE

DIMENSIONI:



PRODUZIONI:



Patate
55 kg/h



Arachidi
110 kg/h



Gastronomia
45 kg/h



Dolci
70 kg/h



Pellets
55 kg/h