

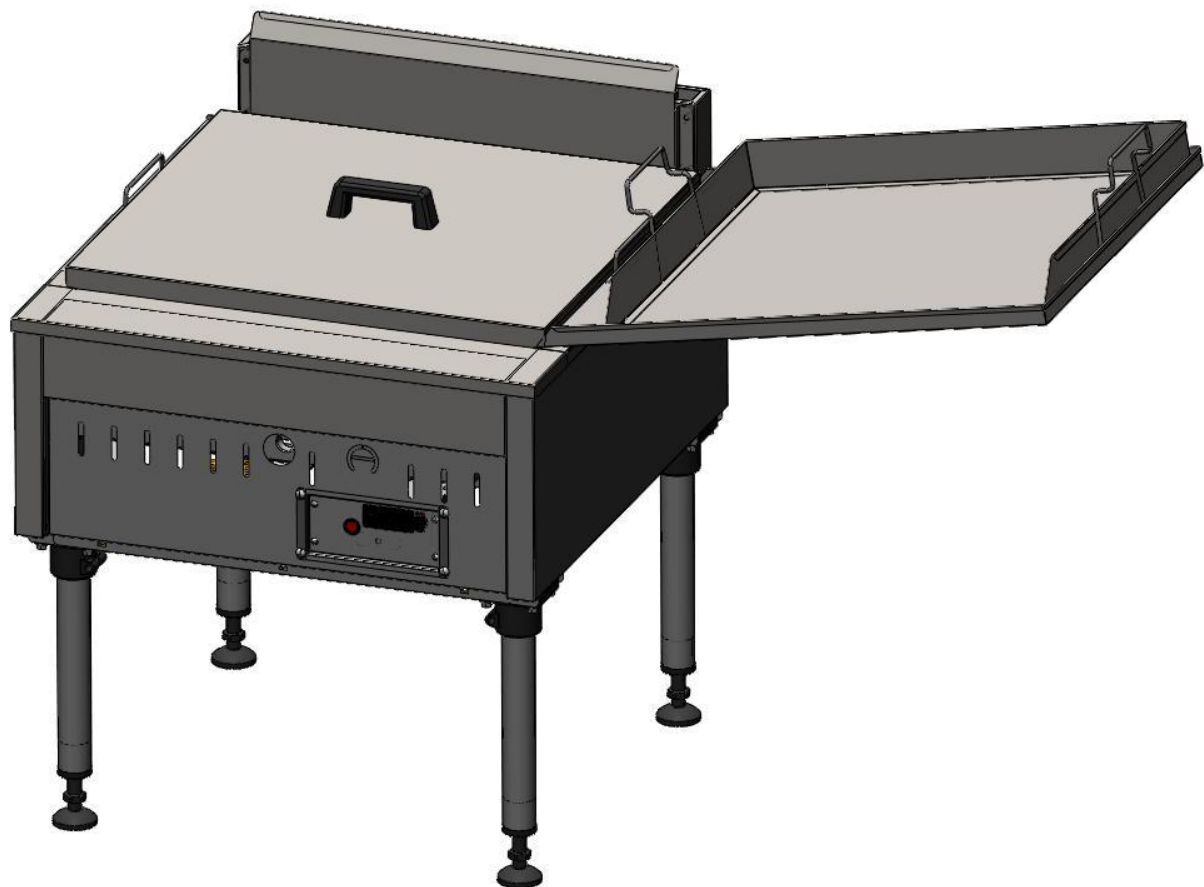


Linee Automatiche
di Frittura e
Bollitura
dal 1981

più di 30 anni d'esperienza



FRIGGITRICE INDUSTRIALE MOD. 90 LD (GASTRONOMIA)



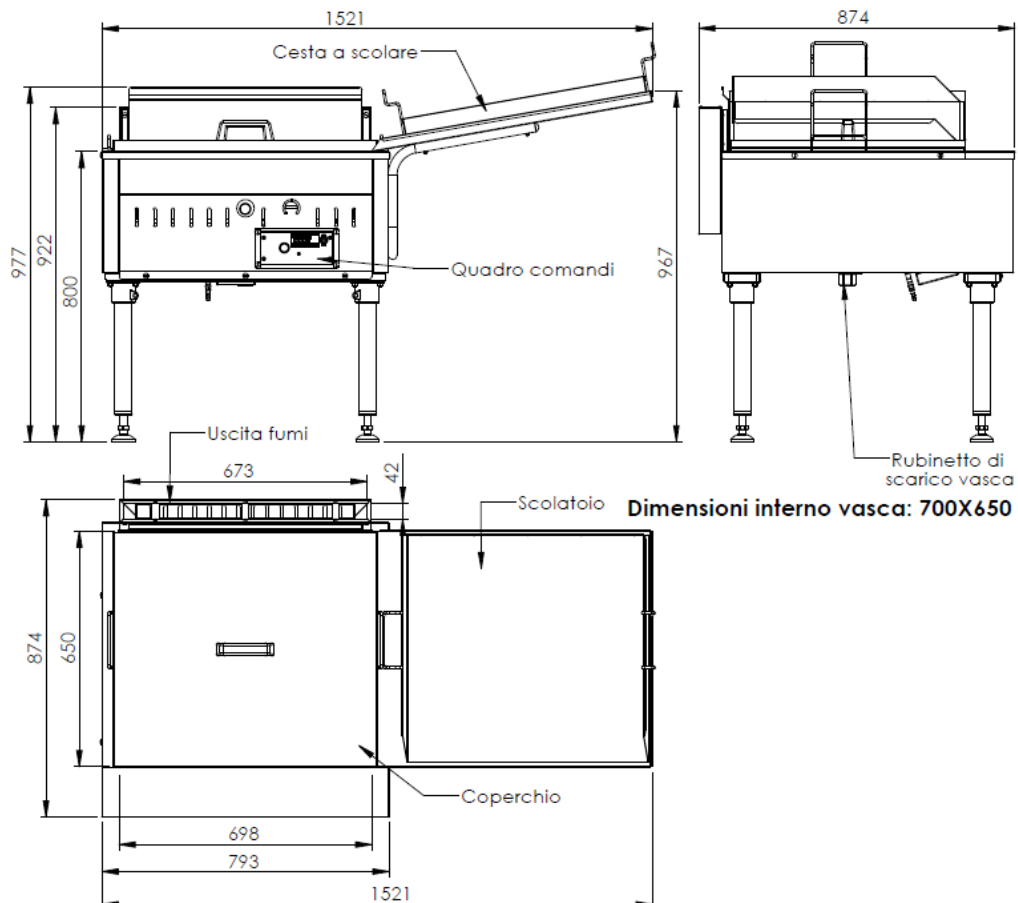
CARATTERISTICHE:

- 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 79,5x87,5
- Misure vasca di frittura cm 70x65
- Misure di ingombro con scolatoio cm 152x87,5
- Scolatoio che si può agganciare sui 2 lati
- 2 cestelli di utilizzo
- Litri d'olio 98 circa
- Bruciatore a gas da 34000 kCal
- (due bruciatori indipendenti: uno da 13500 kCal e l'altro da 20500 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:



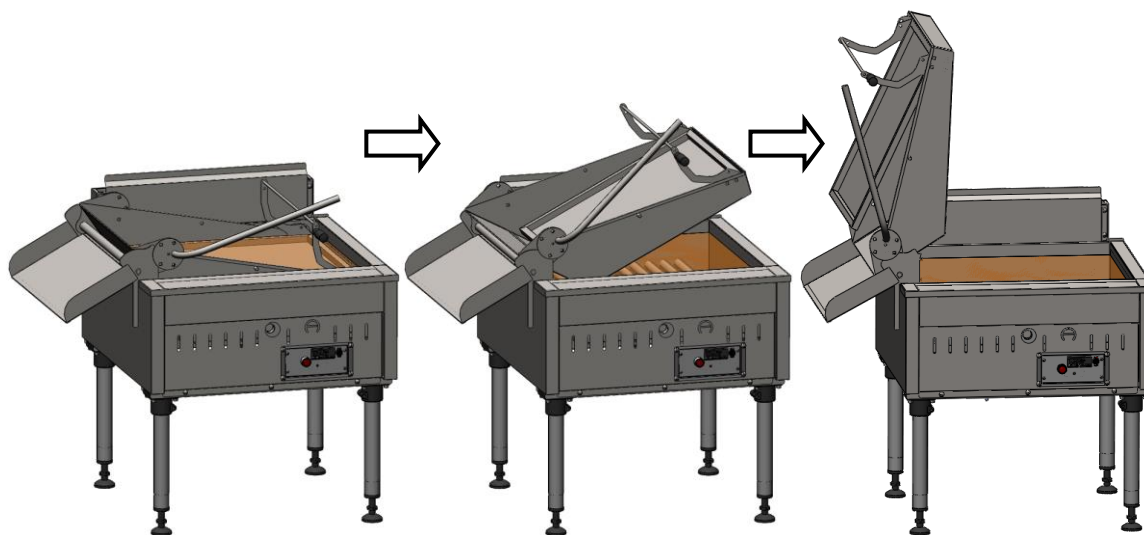
ACCESSORI: CESTA RIBALTABILE, CONTROCESTA (disponibili su richiesta)

Controcesta: si utilizza con le ceste per mantenere il prodotto in immersione.

Cesta ribaltabile: speciale per grandi produzioni di gastronomia, consente di lavorare con poca fatica. Può essere con scarico a destra o sinistra.

Una prima posizione della cesta permette di scolare il prodotto prima di scaricare.

A richiesta, può essere montata un'anta che funge da controcesta per mantenere il prodotto in immersione.



PRODUZIONI:



Patate
50 kg/h



Arachidi
100 kg/h



Gastronomia
45 kg/h



Dolci
65 kg/h



Pellets
50 kg/h