K4EFGP0520

FRIGGITRICE ELETTRICA 1/2 MODULO 20 lt.



DESCRIZIONE PRODOTTO

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore **20/10 stampato** con spigoli arrotondati con grande raggio per una facile pulizia.
Rivestimento frontale in acciaio inox AISI 304. Struttura autoportante con telaio di base e piedi regolabili in altezza in AISI 304.
Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani ?testa a testa? e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.
Vasche di contenimento olio realizzate con stampaggio a freddo in **inox 18/10**; ampie raggiature ed inclinazione del fondo vasca verso lo scarico permettono una facile evacuazione dei residui di frittura.
Maniglie sagomate a sezione ellittica in **AISI 304.**
Resistenza di grande potenza con rivestimento inox.
Temperatura di lavoro da 120°C a 190°C. Termostato supplementare di sicurezza.
Lo scarico dell?olio dalla vasca avviene tramite rubinetto in una bacinella interna di raccolta dotata di filtro.
La vasca è corredata di due cestelli in acciaio rivestito con maniglia di materiale isolante dal calore.
Potenza e rapidità di intervento degli elementi riscaldanti per evitare l?abbassamento della temperatura quando si immette il prodotto in vasca.
Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.
Ribaltamento della resistenza interno alla vasca in maniera da evitare gocciolamenti di olio sul piano. Possibilità, su richiesta di tensioni e frequenze diverse dallo standard.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 400 mm
Profondità: 900 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 51 kg
Volume: 0.56 m³
Potenza elettrica: 18.00 kW



Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
PI. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560