



FRIGGITRICE A GAS PROFESSIONALE N° 2 VASCHE 10+10 LT DA BANCO-VASCA PULITA - CM 70x60x69,3h

Numero di riferimento: **DN10225**

Struttura in acciaio inox AISI 304
Pannello inferiore interamente in acciaio inox AISI 304
Vasca stampata monoblocco, priva di fasci tubieri
Accensione tramite piezoelettrico - alimentazione elettrica non necessaria
Controllo visivo della fiamma pilota
Impostazione della temperatura dell'olio tramite termostato
Valvola gas meccanica con termostato integrato
Termostato di sicurezza
Rubinetto di scarico a sezione piena completo di sicurezza
Piedini regolabili in dotazione

Capacità olio a livello : Lt 10 +10

Consumo olio : 1+1 Litro orario

Produzione patate surgelate : 16/20 Kg. orari

Vasca mm 250x320 X 2

Cestello mm 290x215x120h

Potenza kW 6,5 + 6,5

Dimensioni tot cm 70x60x69,3h

Peso netto Kg 54