TECNO90

313194 FR87FG9T

FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 17+17LT CON SCAMBIATORI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

• Friggitrice a gas da 17 +17 L su vano chiuso da 80 cm, 2 vasche con scambiatori di calore in vasca che assicurano una maggiore resa energetica.
• 3 scambiatori di calore ovali per ciascuna vasca.
• Potenza: 2x16,5 kW.
• Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 2mm e finitura Scotch Brite con sistema di giunzione interno.
• Cruscotto e fianchi in acciaio inox AISI 304.
• Piano di lavoro stampato al quale è saldata emerticamente la vasca di cottura stampata in AISI 304 con angoli raggiati.
• Profilo interno vasca raggiato per faciltà di pulizia, conforme agli standard di igienicità.
• Ampio invaso anteriore e zona frontale per l'espansione dell'olio e delle schiume.
• Fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
• Valvola termostatica di lavoro con accensione piezoelettrica integrata. L'ottima reattività della valvola permette di non far scendere la temperatura dell'olio assicurando la riuscita di un prodotto asciutto e croccante esternamente e morbido all'interno.
• Temperatura max 190°C al di sotto del punto di fumo dell'olio.
• Bulbi dei termostati immersi nell'olio con maggiore reattività nel il rilevamento della temperatura in vasca, per portare l'olio alla temperatura richiesta, per abbassare i punti di fumo, per allungare la vita dell'olio.
• Camino alto per evitare che l'olio si infiltri nell'apparecchiatura.
• Supporto cestello sul camino.
• Scarico sul fondo della vasca.
• In dotazione vasca con filtro per la raccolta dell'olio all'interno del vano chiuso, cestelli e coperchi.
• Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete gas.
• Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195.
• Le apparecchiature a gas sono certificate CE dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza.
• La fornitura dell'apparecchiatura segue i desideri del cliente in termini di ugelli installati, anche in fase di collaudo. La configurazione standard è gas naturale G20. In aggiunta viene fornita una dotazione di ugelli fosse necessaria la conversione in loco.

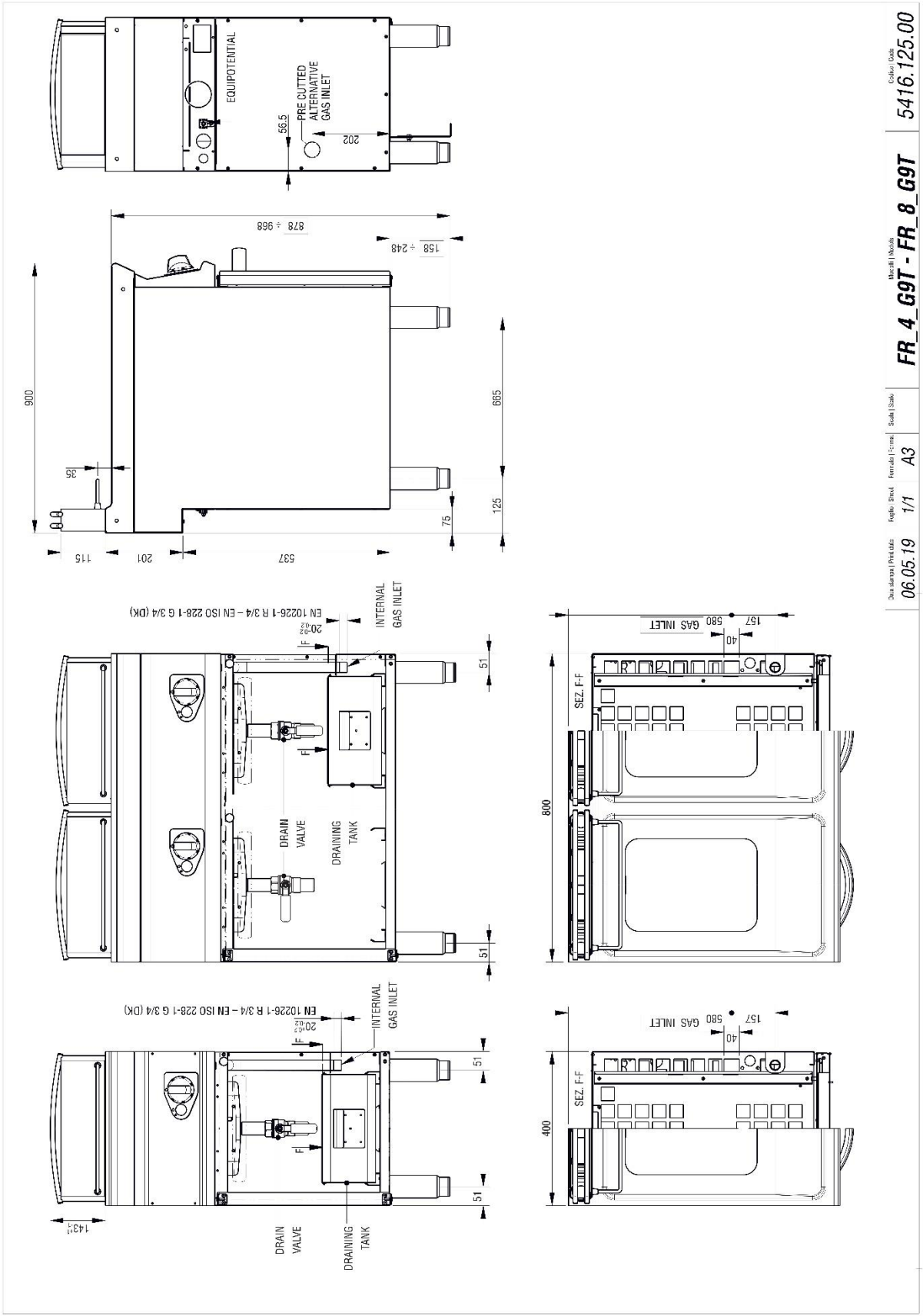
TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	33 kW	POTENZA A GAS	33 kW
RANGE DI TEMPERATURA	110÷190 °C	CAPACITÀ DELLA VASCA	17lt+17lt
CONSUMO DI GAS NATURALE	3,49 m³/h	CONSUMO GPL	2.6 kg/h
DIMENSIONI DELLA VASCA	30,7x34,2x30,5 cm	RISCALDAMENTO	Scambiatori di calore in vasca
TIPO DI VASCA	AISI 304	VASCHE	n° 2
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0095	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	3/4"G EN10226-1
ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm
LARGHEZZA	80 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	85 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	100 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	121 cm
PESO NETTO	99,2 kg	PESO LORDO	112,6 kg
VOLUME	1,02 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	23100.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	2970.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	33990.0 g/h		

ACCESSORI

799508 CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 17LT- DIM. CM (28.5X29.5X12H)
799509 CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 17 LT- DIM. CM (14X29.5X12H)

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE