

613095

FRSV70G7T

FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 13+13LT CON FONDO A V FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E UNA VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI



- Friggitrice a gas da 13+13 L freestanding su vano chiuso da 70 cm con 2 vasche pulite a V con zona fredda per la raccolta dei residui di cottura e conseguente maggior durata dell'olio.
- Vasca stampata in AISI 304 con angoli raggiati saldata ermeticamente al piano di lavoro stampato in AISI 304, finitura Scotch Brite.
- Profilo interno vasca raggiato per facilità di pulizia, conforme agli standard di igienicità.
- Piano con zona anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume.
- 2 bruciatori in acciaio inox per ciascuna vasca nella camera di combustione all'esterno della vasca di cottura.
- 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.
- Fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Bulbi dei termostati immersi nell'olio con maggiore reattività nel 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.
- Cruscotto, fianchi e schiena in acciaio inox.
- Sistema di accoppiamento moduli con giunti esterni laterali.
- Temperatura massima 190°C, al di sotto del punto di fumo dell'olio.
- 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.

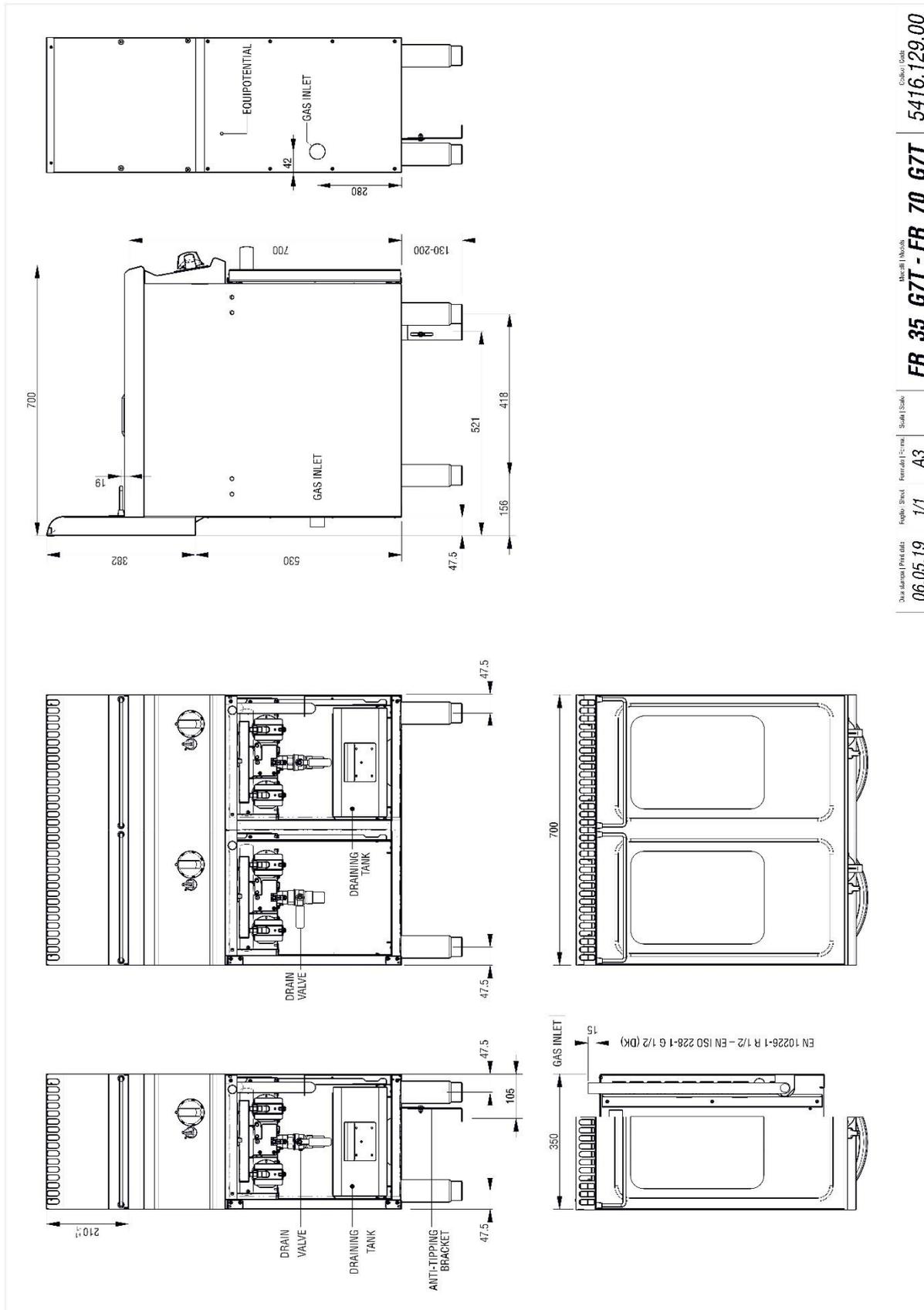
DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	24 kW	POTENZA A GAS	24 kW
RANGE DI TEMPERATURA	110÷190 °C	CAPACITÀ DELLA VASCA	13lt+13lt
CONSUMO DI GAS NATURALE	2,32 m³/h	DIMENSIONI DELLA VASCA	24x34,2x31,5 cm
RISCALDAMENTO	Vasca pulita con fondo a V	TIPO DI VASCA	Vasca pulita con fondo a V
VASCHE	n° 2	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0095
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	0 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	658 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-487 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm
LARGHEZZA	70 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	85 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	76,0 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	80,0 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	127 cm
PESO NETTO	86,4 kg	PESO LORDO	97,4 kg
VOLUME	0,77 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
CONSUMO GPL	1.89 kg/h	EMISSIONE CALORE LATENTE	16800.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	2160.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	24720.0 g/h

ACCESSORI

- 220620 CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 13 E 14LT- DIM. CM (21.5X29.5X12H)
- 220650 CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 8+8/13/14 LT - DIM. CM (10.5X29.5X12H)
- 220750 VASCA RACCOGLI OLIO EXTRA PER FRIGGITRICI 14LT

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



06.05.19 1/1 A3

Data stamp / Print date: 06.05.19

Page: Sheet 1/1

Ferruccio Ferraro

Scale: 1:1

Model: FR_35_G7T - FR_70_G7T

FR_35_G7T - FR_70_G7T

5416.129.00

Collo: 004