

313189

FRV87FG9T

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

- Friggitrice a gas da 17 +17 L su vano chiuso da 80 cm con 2 vasche pulite a V con zona fredda per la raccolta di residui di cottura e conseguente maggior durata dell'olio.
- 2 bruciatori in acciaio inox per ciascuna vasca nella camera di combustione all'esterno della vasca di cottura.
- 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 raggati.
- Profilo interno vasca raggato per facilità 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 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.

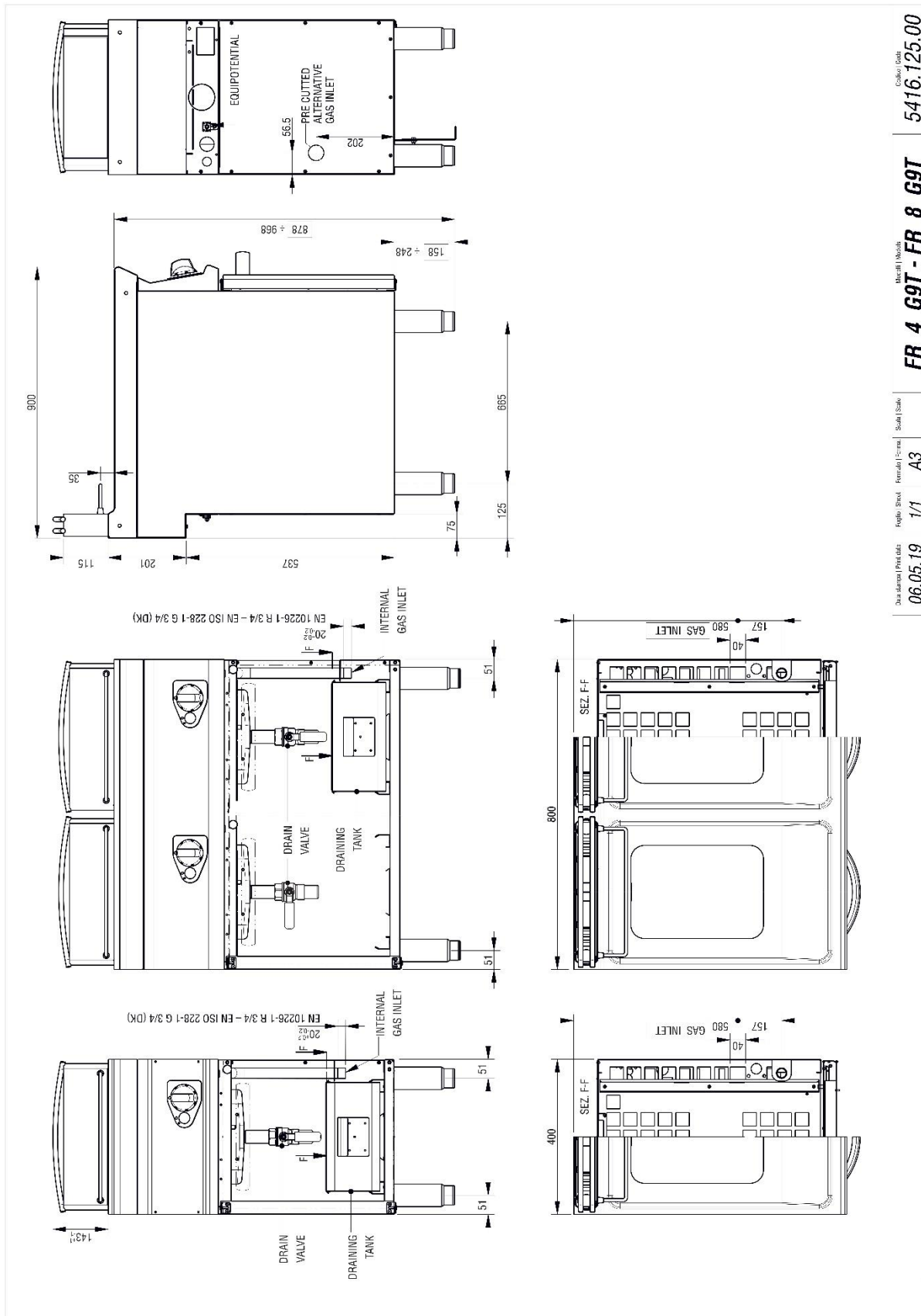
DATI TECNICI

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	DIMENSIONI DELLA VASCA	30,7x34,2x31,5 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-0085B00095
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	108 kg
PESO LORDO	127 kg	VOLUME	1,03 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	CONSUMO GPL	2.6 kg/h
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)

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



06.05.19 1/1 A3

FR 4_G9T - FR 8_G9T

5416.125.00