K4EFGP1020

FRIGGITRICE ELETTRICA 1 MODULO 20+20 lt.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo. Porta in doppia parete e maniglia robusta.
Riscaldamento dell'olio ottenuto grazie a **resistenze in acciaio inox di grande potenza**, immerse nell'olio e facilmente **ribaltabili** per agevolare le operazioni di pulizia. Potenza e rapidità di intervento degli elementi riscaldanti per evitare l'abbassamento della temperatura quando si immette il prodotto in vasca.
Due vasche da 20 lt. ciascuna in acciaio inox 18/10 realizzate con stampaggio a freddo e dotate di termostato, che permette la regolazione della temperatura tra 100°C e 190°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.
Vasche e invaso stampati in acciaio inossidabile AISI 304 con **spessore di 2 mm** con bordi arrotondati inclinati verso il foro di scarico collegato a una bacinella in acciaio inossidabile per raccogliere l'olio.
Piano di lavoro e vasca stampati per facilità di pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.
Bacinella e filtro in acciaio inossidabile forniti **in dotazione**. Due cesti K26479 e due coperchi K4COPFGP copri vasca in acciaio inossidabile forniti **in dotazione**.
Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.
Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.
Accessori disponibili **su richiesta**.

SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 800 mm
Profondità: 900 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 89 kg
Volume: 0.99 m³
Potenza elettrica: 36.00 kW

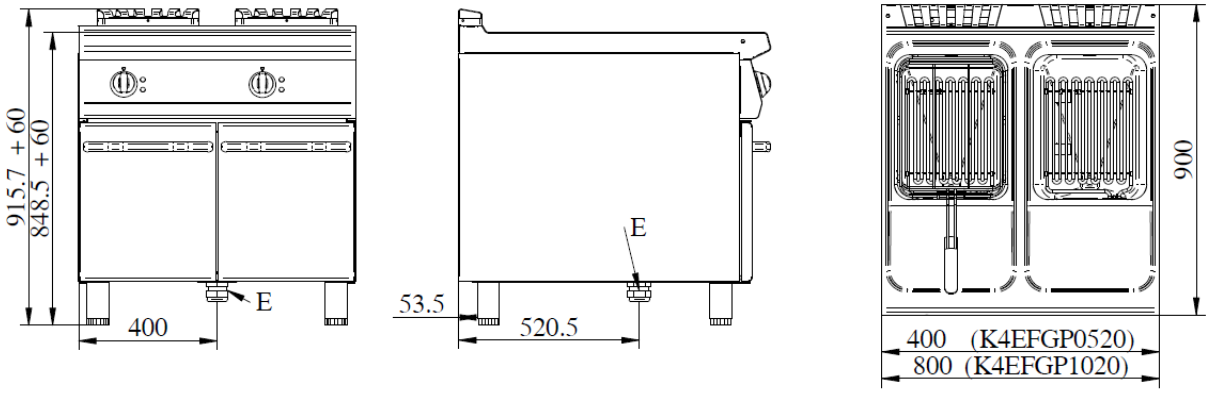
Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
P.I. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560

K4EFGP1020

FRIGGITRICE ELETTRICA 20 + 20 LT. - FRITEUSE ÉLECTRIQUE 20 + 20 LT. - ELECTRIC FRYER 20 + 20 LT. - ELEKTROFRITTEUSE 20 + 20 LT. - FREIDORA ELÉCTRICA 20 + 20 LT. - ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 20 + 20 Л.

DATI TECNICI / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	[мм]	800x900x850
Potenza elettrica / Puissance électrique / Electric Power /Elektro-Leistung /электр. (E)	[Kw] - [кВт]	36
(F)	[V]	400/3N
(G)	[Hz] - [Гц]	50/60
Cavo (non fornito in dotazione) / Cable (non fourni) / Cable (not supplied) / Kabel (nicht mitgeliefert) / Cable / Кабель	H07 RN-F [мм2]	5 x 16
Voltaggi diversi e versioni navali disponibili su richiesta / Différentes tensions et versions maritimes disponibles sur demande / Different voltages and marine versions available on request / Verschiedene Spannungen und Schiffsausführungen auf Anfrage erhältlich / Различные напряжения и варианты исполнения корабля - по запросу		
Capacità vasca / Capacité cuve / Tank capacity / Beckeninhalt / Capacidad cuba / Ёмкость чаши	[L] [л]	20 + 20
Quantità di patate massima contenuta in un cesto grande - Quantité maximale de pommes de terre dans un grand panier - Maximum quantity of potatoes in a large basket - Maximale Menge an Kartoffeln in einem großen Korb - Cantidad máxima de patatas en una cesta grande - Максимальное количество картофеля в большой корзине	[kg] [кг]	3,75 + 3,75
Produzione massima - Production maximale - Maximum output - Maximale Leistung - Producción máxima - Максимальное производство	[kg/h] [кг/ч]	80



E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico \ электрич

Standard

Mm

K26497 — a 375 | b 295 | h 117

Cesto friggitrice elettrica 1/1 - Panier friteuse électrique 1/1 - Basket for electric fryer 1/1 – Korb für Elektro-Fritteuse 1/1 - Cesta freidora eléctrica 1/1 - Корзина для электрической фритюрницы 1/1

Bacinella raccogli olio + Filtro inox - Bac de récupération d'huile + filtre en acier inoxydable Container for collecting oil + stainless steel filter - Ölauffangwanne + Edelstahlfilter - Recipiente de recogida de aceite + filtro de acero inoxidable - Емкость для сбора масла + фильтр нержавеющая сталь