K7GFE0515

FRIGGITRICE GAS 1/2 MODULO 15 LT. CON COMANDI ELETTRONICI - PERFORMANCE LINE

DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.
Riscaldamento dell'olio ottenuto grazie a **bruciatori in acciaio inossidabile a combustione ottimizzata** dotati di uno scambiatore di calore in vasca. Potenza e rapidità di intervento degli elementi riscaldanti per evitare l'abbassamento della temperatura quando si immette il prodotto in vasca.
Una vasca da 15 lt., dotata di una valvola gas in sicurezza comandata da **scheda elettronica con termocoppia in classe J**, che permette la regolazione della temperatura **fino a 190°C**. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota. Segnalazione sul display dell'intervento del termostato di sicurezza. Il ciclo del **melting** assicura il controllo elettronico del riscaldamento dell'olio a intermittenza programmata sia durante la fase di riscaldamento dell'olio (qualora si utilizzi un grasso solido) sia durante quella di mantenimento della temperatura. Software che garantisce il raggiungimento esatto della temperatura impostata, evitando stress termici all'olio e ossidazioni. Display per visualizzare in tempo reale la temperatura dell'olio in vasca. Funzione timer per avvisare l'utente con un cicalino del raggiungimento del tempo di cottura prefissato.
Vasca e invaso in acciaio inossidabile con bordi arrotondati inclinati verso il foro di scarico collegato a una bacinella in acciaio inossidabile per raccogliere l'olio.
Scarico dell'olio dalla vasca tramite rubinetto in una bacinella interna di raccolta dotata di filtro.
Due cesti in acciaio rivestito con uno strato di materiale protettivo K26281 e un coperchio copri vasca in acciaio inossidabile K7COPFGP forniti **in dotazione**.
Una bacinella con filtro in acciaio inossidabile forniti **in dotazione**.
Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 per una facile pulizia. Rivestimento frontale in acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata con stampaggio a freddo in acciaio inox.
Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.
Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.
Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.
Accessori disponibili **su richiesta**.

SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 400 mm
Profondità: 700 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 54 kg
Volume: 0.45 m³
Potenza gas: 15.00 kW

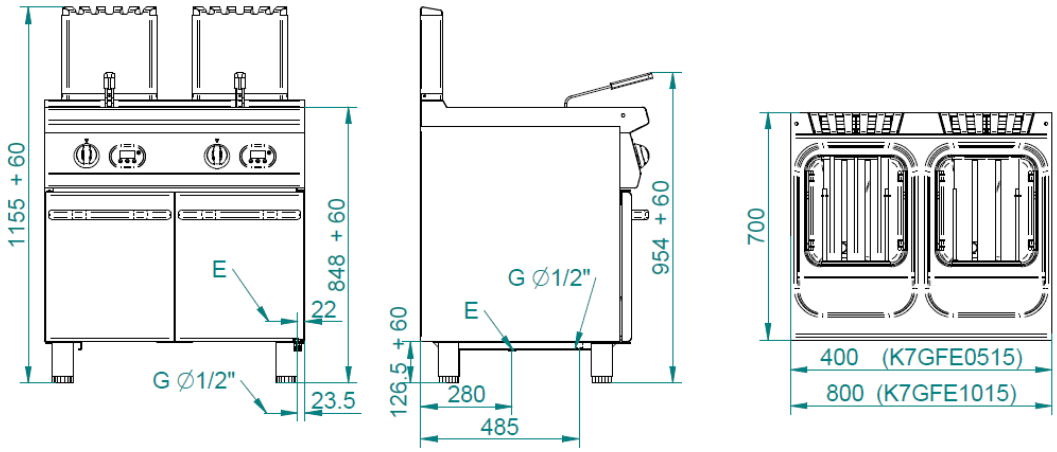
Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
P.I. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560

K7GFE0515

FRIGGITRICI A GAS – COMANDI ELETTRONICI // FRITEUSES À GAZ – COMMANDES ELECTRONIQUES // GAS FRYER – ELECTRONIC CONTROL // GAS FRITTEUSEN – ELEKTRONISCHE KONTROLLE // FREIDORAS A GAS – MANDOS ELECTRONICOS // ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ - ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ

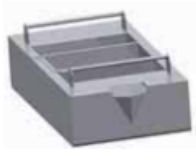
DATI TECNICI / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	[мм]	400x700x850
Gas / Gaz /Gas / Gas / Газ (B)	[Kw] - [кВт]	15
Tipo / Type / Type / Тур / Тип (A)		A1/B21
GPL/LPG / Сжиженный нефтяной газ (G30) (D)	[Kg/h] [кг/ч]	1,182
Metano / Methane / Natural gas / Erdgas / Метан (G20) (C)	[m3/h] [м3/ч]	1,544
Aria / Air / Luft / Aire / Воздух	[m3/h] [м3/ч]	30
Racc. Gas / Racc. Gaz / Gas fitting / Gasanschluss / Empalme gas / Газовое соединение		UNI-ISO 7/1 R ½
Capacità vasca/ Capcité cuve/ Tank capacity/ Beckeninhalt/ Capacidad cuba / Ёмкость чаши	[Lt] [л]	15
per vasca/ par cuve/ each tank/ pro Becken / por cuba / на чашу/	[kg] [кг]	2
Max / макс	[Kg/h] [кг/ч]	20



G = Gas / Gaz / Gas / Gas / Gas / газ

Standard

		Mm	
	K26281	a 270 b 280 h 111	Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Basket for fryer 1/1 Korb für Fritteuse 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1
	C2VOFG		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
	K7COPFGP		Lid for gas fryer Coperchio per friggitrice a gas Couvercle pour friteuse à gaz Deckel für Gasfritteuse Tapa para friedora a gas Крышка для газовой фритюрницы

Accessori - Accessoires - Accessories - Zubehöre - Accessorios - Аксессуары

	K26280	a 130 b 280 h→111	Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Basket for fryer 1/2 Korb für Fritteuse 1/2 Cesta freidora 1/2 Корзина для фритюрницы 1/2
	K00088		Kit giunzione serie 700/600 Kit connexion série 700/600 Connecting kit series 700/600 Verbindungssatz Serie 700/600 Kit conexión serie 700/600 Комплект соединяющие части серия 700/600