

FRIGGITRICE GAS SFM20DM

SKU: SFM20DM



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>16,5 kW+16,5 kW</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>14190+14190 kcal/h - 56300+56300 BTU/h</u>
Metano	<u>G20=1,75+1,75, G25= 2,03+2,03</u>
GPL	<u>G30/G31= 1,29+1,29</u>
Bruciatori	<u>3+3</u>
Produzione oraria (Kg/h)	<u>25+25</u>
Capacità della Vasca (L)	<u>24+24</u>
Capacità dell'Olio (L)	<u>20+20</u>
Capacità del Cestello (L)	<u>2,5+2,5</u>
Temperatura di lavoro	<u>50÷195°C</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>800 x 714 x 1070(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>92</u>
Peso lordo (Kg)	<u>108</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>880 x 800 x 1210(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0,852</u>

Friggitrici a gas. Piano vasca e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304 - vasche inox - spessore 15/10 - stampate e arrotondate con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo - manici cestelli e pomelli e coperchi in materiale isolante - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - allacciamento gas 1/2"G - bruciatori tubolari a nido d'ape - sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - rubinetto di scarico. Raggiungono i 190°C in circa

10 minuti - tempo di frittura in circa 5/6 minuti.
SFM20DM: con 2 vasche e doppio termostato per l'utilizzo indipendente - dotate di mobile.

