

FRIGGITRICE GAS SFM20M

SKU: SFM20M



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>16,5 kW</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>14190 Kcal/h - 56300 BTU/h</u>
Metano	<u>G20=1,75 G25=2,03</u>
GPL	<u>G30/G31=1,29</u>
Bruciatori	<u>3</u>
Produzione oraria (Kg/h)	<u>25</u>
Capacità della Vasca (L)	<u>24</u>
Capacità dell'Olio (L)	<u>20</u>
Capacità del Cestello (L)	<u>2,5</u>
Temperatura di lavoro	<u>50÷195°C</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>400 x 714 x 1070(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>52</u>
Peso lordo (Kg)	<u>63</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>480 x 800 x 1210(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0,465</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 190C° in circa

10 minuti - tempo di frittura in circa 5/6 minuti.
SFM20M: dotate di mobile.

