



Linee automatiche
di frittura e bollitura
Automatic lines for
frying and boiling production

FRIGGITRICE INDUSTRIALE MOD. 130 (GASTRONOMIA)



CARATTERISTICHE:

- La friggitrice industriale specifica per gastronomia
- Con dimensioni di ingombro contenute
- Scambio termico eccezionale, su grande superficie
- Temperatura regolata da termostato digitale
- Ridotto deterioramento dell'olio
- Basse emissioni di CO con alte rese
- In pratica... una qualità e quantità di produzione mai vista prima
- Completa di manuale d'istruzioni e schema elettrico



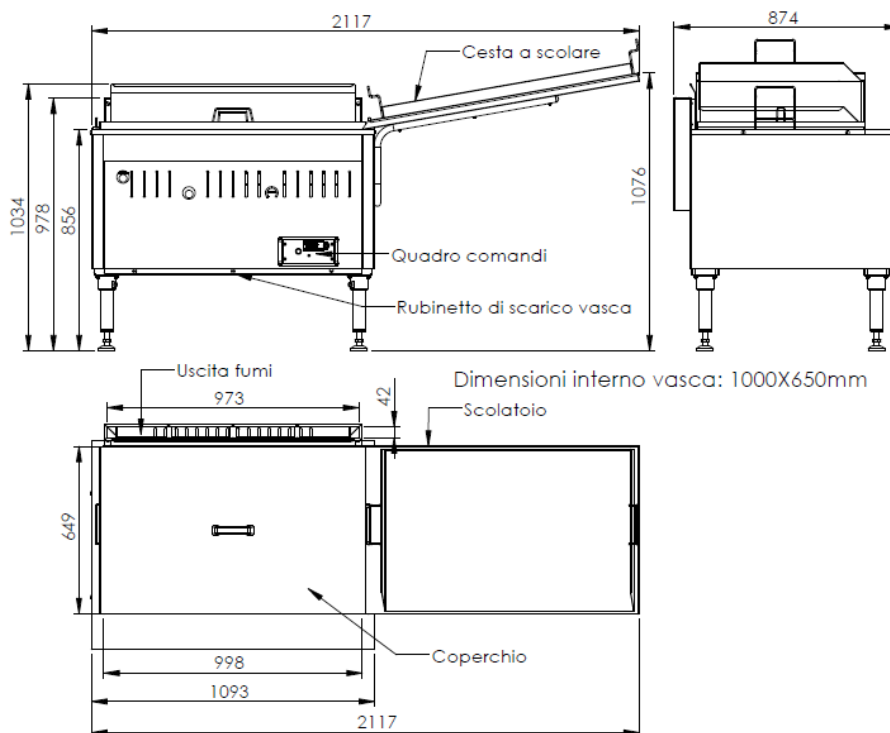


Linee automatiche
di frittura e bollitura
Automatic lines for
frying and boiling production

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Misure di ingombro cm 109,3x87,4
- Misure vasca di frittura cm 100x65
- Misure di ingombro con scolatoio cm 211,7x87,4
- Scolatoio che si può agganciare sui 2 lati
- 2 cestelli di utilizzo
- Litri d'olio 130 circa
- Bruciatore a gas da 39000 kCal/h → 45 kW/h
- Alimentazione 220V 20W
- Attacco gas ½"
- Termostato digitale di comando
- Termostato di emergenza a riarmo manuale
- Quadro elettrico smontabile
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Marchiatura CE

DIMENSIONI:



AFRYER LTD Via Senatore Fabbri, 62 (Z.I. Lovadina) - 31027 Spresiano (TV) - Tel. +39 3519650377 Web site: <http://www.afryer.eu/>
E-mail: info@afryer.eu - P.IVA 05067780261 - C.F. 94165770267 - R.E.A. TV-426014