



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

FRIGGITRICE PROFESSIONALE A GAS SU MOBILE CON DOPPIA VASCA DA 8 LT + 8 LT

COD: PFP9FRG2V8



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FRIGGITRICE PROFESSIONALE A GAS SU MOBILE CON DOPPIA VASCA DA 8 LT + 8 LT

Le friggitrici **Project Food** garantiscono la massima compatibilità alla combinazione con diverse prestazioni paragonabile alla grande ristorazione.

La loro versatilità le rende perfette per le cucine professionali di ristoranti di piccole e grandi dimensioni, di mense e fast food, senza eccezioni,

PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT

Principali Caratteristiche di questo modello

La friggitrice è realizzata in **acciaio inox AISI 304** per garantirvi solidità e la lunga durata del prodotto.

Le vasche sono stampate in **acciaio inox AISI 304, spessore 18/10**,

Il riscaldamento avviene tramite tubi di fiamma posti internamente alla vasca per un migliore scambio termico.

Il calore viene prodotto da bruciatori ad elevato rendimento termico con **ottima produttività e minor consumo**.

Valvole meccaniche e termocoppie di sicurezza, che garantiscono una potenza specifica di circa 1,0 kW per litro di olio, per consentire una rapida risalita in temperatura dell'olio stesso all'introduzione del carico.

La temperatura dell'olio di cottura è controllata da un termostato elettrico di alta precisione che comanda l'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori.

La temperatura massima di lavoro è tarata a 190° C, ed un termostato di sicurezza interrompe l'afflusso di gas in caso di anomalie che portassero la temperatura dell'olio a superare i 235° C.

I rubinetti di scarico sono posizionati nel vano inferiore

Versione a GPL disponibile su richiesta specificare al momento dell'ordine

Dotazione di serie:

N.2 Cestelli in acciaio inox dimensioni 120x300x120 mm

N.1 Coperchio in acciaio inox

N.1 Vasca raccogli olio

DATI TECNICI

Peso	124 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L400xP900xH850 mm



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 3

Profondità	900 mm
Numero Vasche	2 Vasche
Capacità Vasca (lt)	8Lt
Temperatura	100÷190°C
Alimentazione Friggitrice	Gas
Potenza a Gas	5,8 kW per vasca – Totale 11,6 kW
Predisposizione	GAS METANO – A RICHIESTA GPL
Tipologia Comandi	Meccanico
Struttura Esterna	Acciaio Inox Aisi 304
Rubinetto Scarico Olio	Si
Tipologia di Friggitrice	Friggitrice su mobile
Dotazioni di Serie	Cestello , Coperchio e Vaschetta raccogli olio