



**PROJECT Food**®

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

Pagina: 1

## FRIGGITRICE PROFESSIONALE A GAS SU MOBILE CON VASCA PULITA SINGOLA DA 17 LT

**COD:** PFP9FRL1V17



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

#### FRIGGITRICE PROFESSIONALE A GAS SU MOBILE CON VASCA PULITA SINGOLA DA 17 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.

La vasca stampata in **acciaio inox AISI 304, spessore 18/10**, stampata in un unico pezzo con **forma a Y completamente arrotondata e trattata con vernice Siliconica vulcanizzata** su tutta la superficie di contatto con la camera di combustione per massima resistenza nel tempo e miglioramento termico, e ampia zona fredda dove sono raccolti i residui della cottura che vengono facilmente evacuati tramite lo scarico

**Brucciatori tubolari in acciaio multigas, alloggiati sotto la vasca**, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica permettono di avere la vasca completamente pulita

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

**Valvola meccanica e termocoppia 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.

Il rubinetto di scarico è posizionato nel vano inferiore

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

### Dotazione di serie:

**N.1 Cestello** in acciaio inox dimensioni 290x300x120 mm

**N.1 Coperchio** in acciaio inox

**N.1 Vasca raccogli olio**



**PROJECT Food**®

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

## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	56 kg
<b>Dimensioni LxPxH (mm)</b>	L400xP900xH850 mm
<b>Profondità</b>	900 mm
<b>Numero Vasche</b>	1 Vasca
<b>Capacità Vasca (lt)</b>	17Lt
<b>Temperatura</b>	100÷190°C
<b>Alimentazione Friggitrice</b>	Gas
<b>Potenza a Gas</b>	16.0 kW
<b>Predisposizione</b>	GAS METANO – A RICHIESTA GPL
<b>Tipologia Comandi</b>	Meccanico
<b>Struttura Esterna</b>	Acciaio Inox Aisi 304
<b>Rubinetto Scarico Olio</b>	Si
<b>Tipologia di Friggitrice</b>	Friggitrice su mobile
<b>Dotazioni di Serie</b>	Cestello , Coperchio e Vaschetta raccogli olio