FRIGGITRICE INDUSTRIALE MOD. 130 LD (per prodotti di gastronomia)

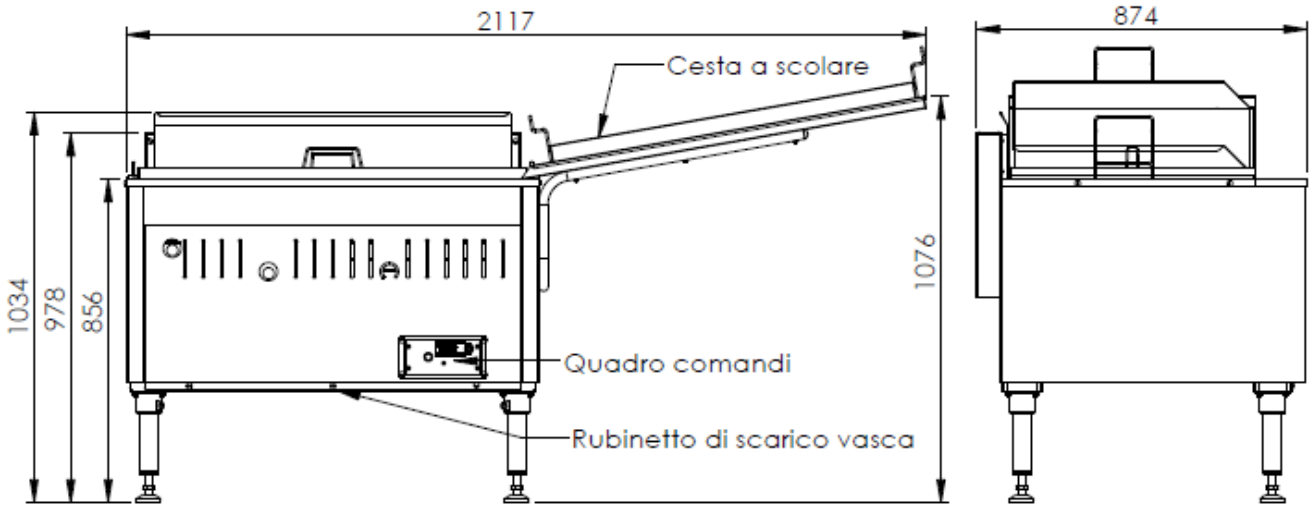
La friggitrice 130-LD è la versione potenziata della friggitrice 100-LD che grazie ad un bruciatore maggiorato da 45 kW viene suggerita per la produzione di prodotti di gastronomia. Il lavoro viene svolto in maniera manuale tramite l'utilizzo di apposite ceste.

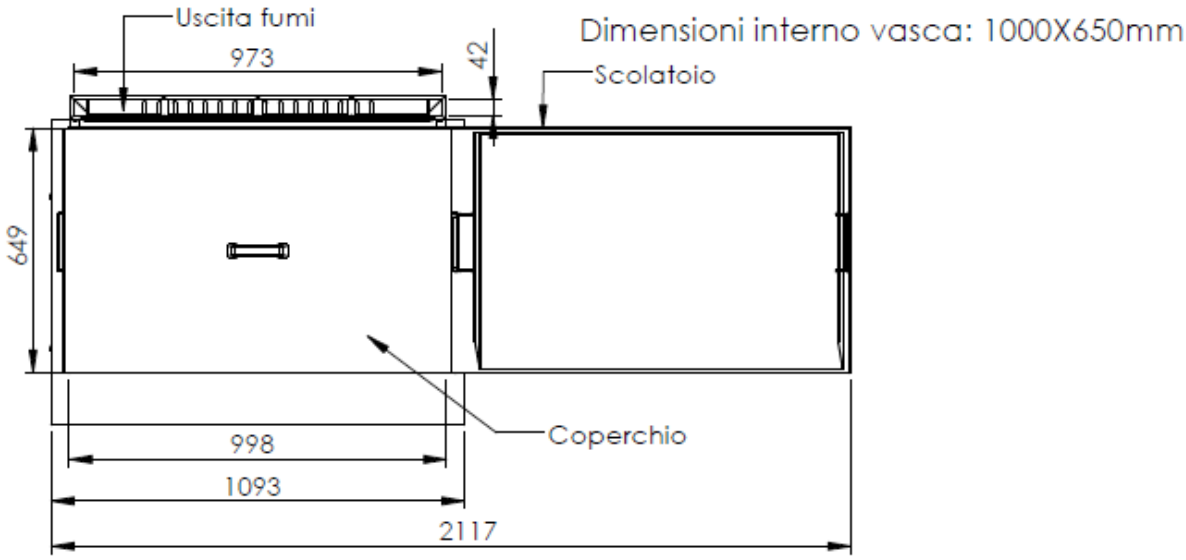
CARATTERISTICHE:

- Misure di ingombro cm 109,5x87,5;
- Litri d'olio 130 circa;
- Struttura e parti realizzate in acciaio inox AISI 304;
- Ogni componente costruito integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Scolatoio che si può agganciare sui 2 lati;
- Due cestelli di utilizzo;
- Termostato digitale di comando temperatura;
- Termostato di emergenza a riarmo manuale
- Scarico dell'olio tramite un rubinetto sotto la vasca;
- Bruciatore a gas (GPL o Metano) da 39000 kCal/h → 45 kW/h;

- Attacco gas ½";
- Tutte le parti facilmente smontabili per una facile pulizia anche con idropulitrice;
- Tensione di alimentazione 220V;
- Macchine con marchio CE.

DIMENSIONI:





PRODUZIONI:

Patate	Arachidi	Gastronomia	Dolci	Pellets
55 kg/h	110 kg/h	45 kg/h	70 kg/h	55 kg/h

OPTIONAL:

- **Controcesta**:
  Accessorio utile a mantenere un prodotto che tende a galleggiare in immersione nell'olio. La controcesta va posizionata durante il lavoro sopra la cesta standard;
- **Cesta ribaltabile:**
  Speciale cesta indicata per produzioni di una grandi quantità di prodotti di gastronomia. La cesta ribaltabile può essere installata su entrambi i lati della friggitrice, facilita il lavoro e consente di scaricare comodamente il prodotto.

Su richiesta può essere fornita una controcesta per mantenere il prodotto in immersione;

- **Cappa aspirante**:

Cappa utile ad aspirare i vapori ed i fumi di cottura.

- ✓ Filtro in acciaio INOX, facile da rimuovere e da pulire;
- ✓ Vassoio per la raccolta del vapore condensato;
- ✓ Aspiratore con regolazione manuale del flusso di aspirazione;
- ✓ Potenza elettrica: 600 W (aggiuntivi alla friggitrice);
- ✓ Uscita dell'aspiratore Ø120 mm.