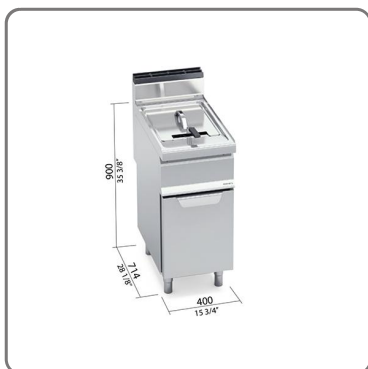


**FRIGGITRICE GAS 1 VASCA lt. 20 BERTO'S LINEA
MACROS 700 SU BASE ARMADIATA DIM. cm.
40x70x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

- Larghezza 40 cm
- Profondità 70 cm
- Altezza 90 cm

Materiali e Struttura:

- Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304
- Vasca stampata con profilo sagomato sul fondo per un'ampia zona fredda, ideale per la raccolta dei residui di cibo
- Base armadiata per una maggiore praticità e spazio di stoccaggio

Sistema di Frittura:

- Bruciatori tubolari a nido d'ape per una distribuzione uniforme del calore
- Il sistema di frittura mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, riducendo il numero di cambi dell'olio e offrendo un notevole risparmio
- Tempo medio di frittura: 6 minuti
- Produzione massima oraria stimata: 25 kg

Controlli e Sicurezza:

- Regolazione della temperatura con 7 posizioni, da 110 a 190 °C
- Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza
- Fiamma pilota protetta
- Accensione piezoelettrica con protezione in silicone
- Preriscaldamento rapido in 10 minuti (da 20 a 190 °C)

Caratteristiche Aggiuntive:

- Piedini regolabili per una stabilità ottimale

Questa friggitrice è ideale per ambienti professionali che richiedono efficienza, sicurezza e risparmio energetico, mantenendo al contempo alta qualità nella preparazione dei cibi.