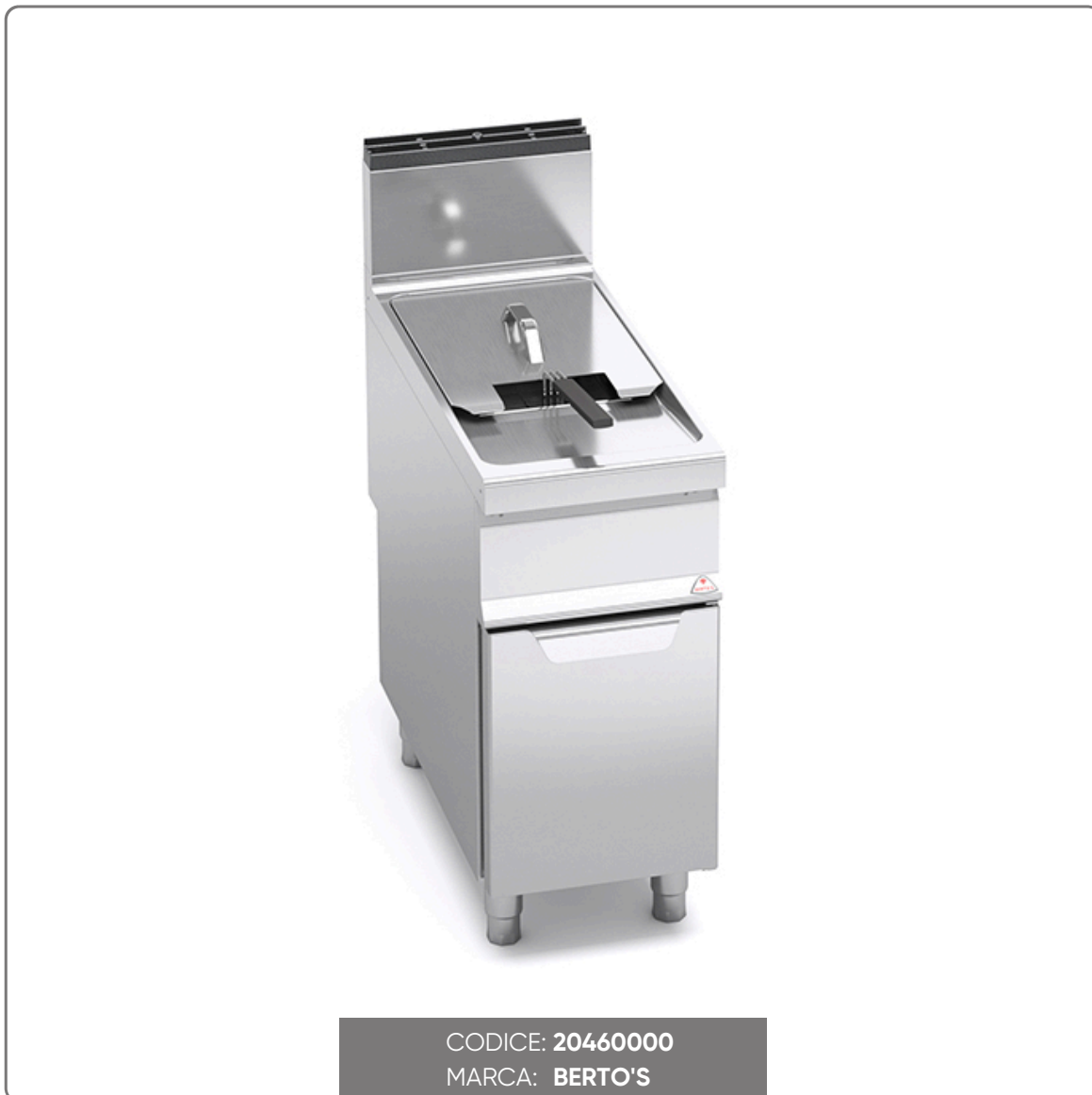


**FRIGGITRICE GAS 1 VASCA lt. 20 BERTO'S LINEA  
MAXIMA 900 SU BASE ARMADIATA DIM. cm.  
40x90x90H**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## Dimensioni:

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

## Caratteristiche tecniche:

Base: Armadiata

## Materiali:

- Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304, garantendo robustezza e facilità di pulizia.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda sottostante i bruciatori per la decantazione dei residui.

## Bruciatori e Riscaldamento:

- Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape, progettati per un'efficienza termica ottimale.
- Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca per garantire un riscaldamento rapido e uniforme dell'olio.

## Sistema di Accensione e Sicurezza:

- Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia per una protezione aggiuntiva.
- Accensione piezoelettrica con protezione in gomma per una maggiore durabilità e sicurezza.

## Controllo della Temperatura:

- Valvola termostatica per la regolazione della temperatura da 110 a 190 °C, con rilevazione precisa grazie ai sensori posti all'interno della vasca.
- Termostato di sicurezza a riarmo manuale per evitare il surriscaldamento.

## Design e Funzionalità:

- Piano di lavoro con bordi arrotondati e superficie inclinata per l'appoggio dei cesti, facilitando lo scarico dell'olio e la pulizia.
- Rubinetto di scarico a sfera situato all'interno del vano, con maniglia atermica per una manipolazione sicura e semplice.

Questa friggitrice è progettata per offrire prestazioni elevate e una lunga durata, ideale per ambienti professionali che richiedono un'attrezzatura robusta e affidabile.