

6PFRG21

| FRIGGITRICE GAS PASTICCERIA 1 VASCA 21 LT.

| GAS PASTRY FRYER 1 TANK 21 LT.

| Caratteristiche | Features



| Piano e vasca in acciaio inox AISI 304 | Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità
| Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera | 1 vasca 21 lt. | Regolazione termostatica della temperatura dell'olio da 110° a 195°C mediante valvola di sicurezza e termocoppia | Termostato supplementare di sicurezza tarato a 230°C per evitare pericolosi surriscaldamenti accidentali dell'olio | Accensione elettronica a pila del bruciatore | Bruciatori ad alto rendimento in acciaio inox e tubi scambiatori passaggio fiamma situati all'interno della vasca | Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione | Dimensioni cesto 575x302x70

| Top and tank in AISI 304 stainless steel | Large cold zone on the bottom for depositing of impurities
| Oil drainage by means of ball cock | 1 tank 21 lt. | Oil temperature is regulated from 110° to 190°C by safety valve and thermocouple | Additional safety thermostat set to 230°C prevents accidental oil overheating
| Electronic battery ignition of pilot | Inox stainless steel burner, flame passage exchanger tubes located inside the tubs | Control panel which can be quickly removed for easy cleaning and maintenance | Basket dimension 575x302x70



MODELLO
MODEL



DIMENSIONI mm
DIMENSIONS mm



POTENZA GAS KW
GAS POWER KW



VOLUME m³

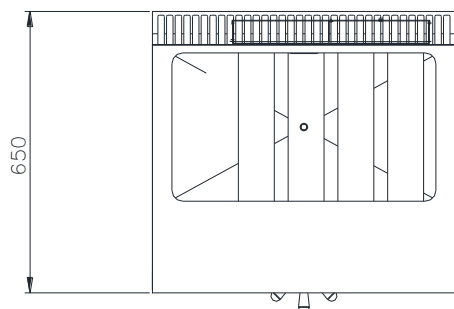
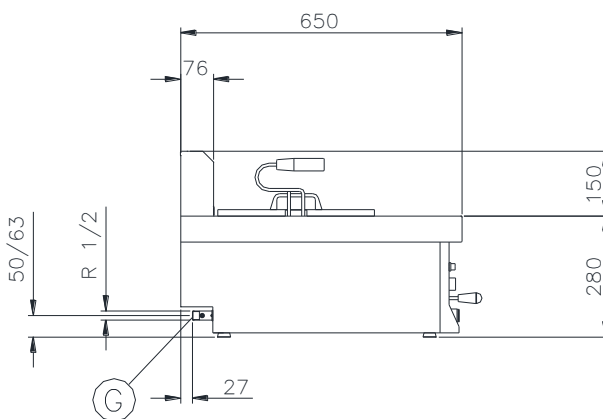
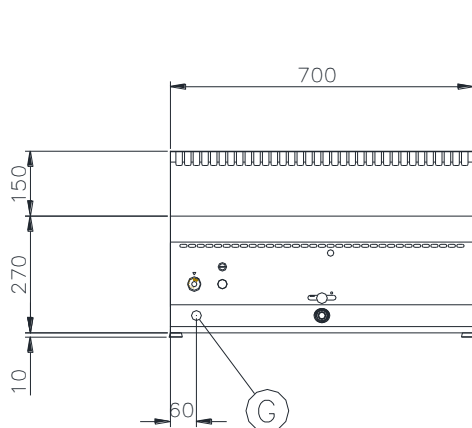


PESO Kg
WEIGHT Kg



ALLACCIAMENTO GAS
GAS CONNECTION

6PFRG21	700x650x285	18	0,25	43	Ø 1/2"
---------	-------------	----	------	----	--------



G = ATTACCO GAS 1/2"
GAS INLET 1/2"