

# 80FRG25HPA

## FRIGGITRICE A GAS CON 1 VASCA DA 25 LT. | GAS FRYER WITH 1 TANKS 25 LT.

### Caratteristiche | Features

Piano e vasca stampati con ampie raggature, in acciaio inox AISI 304 | Vasca a forma di "Y" in acciaio AISI 304 trattata con vernice silconica vulcanizzata che ne migliora il rendimento | Isolamento termico della camera di combustione | Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità con filtro facilmente asportabile | 1 vasca 25 lt. | Sistema di combustione a pre-miscelazione totale con modulazione della potenza di riscaldamento per una elevata efficienza e basse emissioni | Vaschetta raccogli olio situata all'interno del mobile friggitrice dotata di filtro estraibile | Sistema filtraggio completamente integrato nell'apparecchiatura (tempo filtraggio di 4 min) | Sistema di sollevamento automatico programmabile del cestello | Pannello di comando con ampio display touchscreen 7" a colori | Sistema di controllo semplice e intuitivo con 20 programmi/ricette personalizzabili collegate al sollevamento automatico dei cestini, controllo processo di filtraggio olio e visualizzazione dello storico dei dati dell'apparecchiatura | Regolazione della temperatura da 100° a 185°C (precisione +/-1°C) | Preriscaldamento automatico in fase di avviamento e scioglimento graduale di grassi solidi | Termostato di sicurezza a riarmo manuale | Piedini in acciaio inox regolabili in altezza | Vaschetta raccogli olio sottostante dotata di carrello con ruote

Top and tank pressed with rounded corners, in AISI stainless steel | Y-shaped tank treated with vulcanized silicone paint so as to improve thermal efficiency | Heat insulation of the combustion chamber | Large cold zone on the bottom for depositing of impurities with filter easily removable | 1 tank 25 lt. | Pre-mixed combustion system with heating power modulation for high efficiency and low emission | Oil drainage tank provided with extractable filter | Express Filtration System (EPS) to filter automatically the oil within 4min | Programmable automatic lifting of the basket | Touch Screen 7" control panel, simple and intuitive | Up to 20 different recipes can be saved and handled | Temperature regulation from 100° to 185°C (precision +/- 1°C) | Automatic initial pre-heating and gradual melting of solid fats by means of intermittent heating | Safety thermostat with manual reset | Adjustable AISI 304 stainless steel feet. | Oil collection tray equipped with trolley and wheels.



\*\* OPTIONAL  
kit ruote con freno per friggitrice  
wheels kit with brake for fryer



MODELLO  
MODEL



DIMENSIONI mm  
DIMENSIONS mm



POTENZA GAS KW  
GAS POWER KW



VOLUME m<sup>3</sup>



PESO Kg  
WEIGHT Kg



ALLACCIAMENTO GAS  
GAS CONNECTION



ALLACC. ELETTRICO  
ELEC. CONNECTION

80FRG25HPA

400x900x900

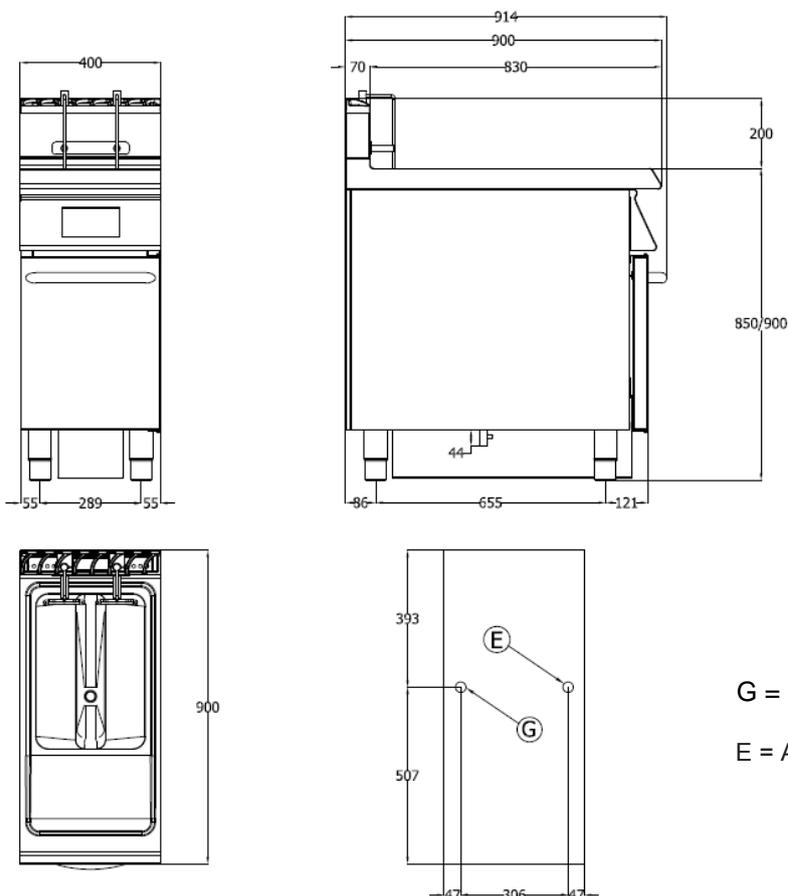
25

0,52

107

Ø 1/2"

230VAC 50/60Hz



G = Gas Ø 1/2"

E = Allacciamento elettrico