

U70FRG26

| FRIGGITRICE A GAS CON 2 VASCHE DA 13+13 LT.

| GAS FRYER WITH 2 TANKS 13+13 LT.

| Caratteristiche | Features

| Piano dritto senza invaso per l'espansione dell'olio, in acciaio inox AISI 304 | Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità | Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera nella bacinella inox alloggiata nel mobile
| 2 vasche indipendenti da 13+13 lt. | Bruciatori in ghisa nichelati ad alto rendimento termico | Tubi scambiatori passaggio fiamma situati all'interno delle vasche | Regolazione termostatica della temperatura da 110° a 195°C mediante valvola di sicurezza e termocoppia | Accensione piezoelettrica del pilota | Termostato di sicurezza a riarmo manuale | Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione | Piedini in acciaio inox regolabili in altezza

| Straight top without oil expansion zone, in AISI 304 stainless steel | Large cold zone on the bottom for depositing of impurities | Oil drainage by means of ball cock into the stainless steel tray housed in the base unit | 2 independent tanks 13+13 lt. | Burners in nickel-plated cast iron with high thermal efficiency | Flame passage exchanger tubes situated on the inside of the tanks | Thermostatic regulation of the temperature from 110° to 195°C by means of safety valve and thermocouple | Piezoelectric pilot ignition | Safety thermostat with manual reset | Control panel which can be quickly removed for easy cleaning and maintenance | Adjustable AISI 304 stainless steel feet



MODELLO
MODEL



DIMENSIONI mm
DIMENSIONS mm



POTENZA GAS KW
GAS POWER KW



VOLUME m³



PESO Kg
WEIGHT Kg



ALLACCIAMENTO GAS
GAS CONNECTION

U70FRG26

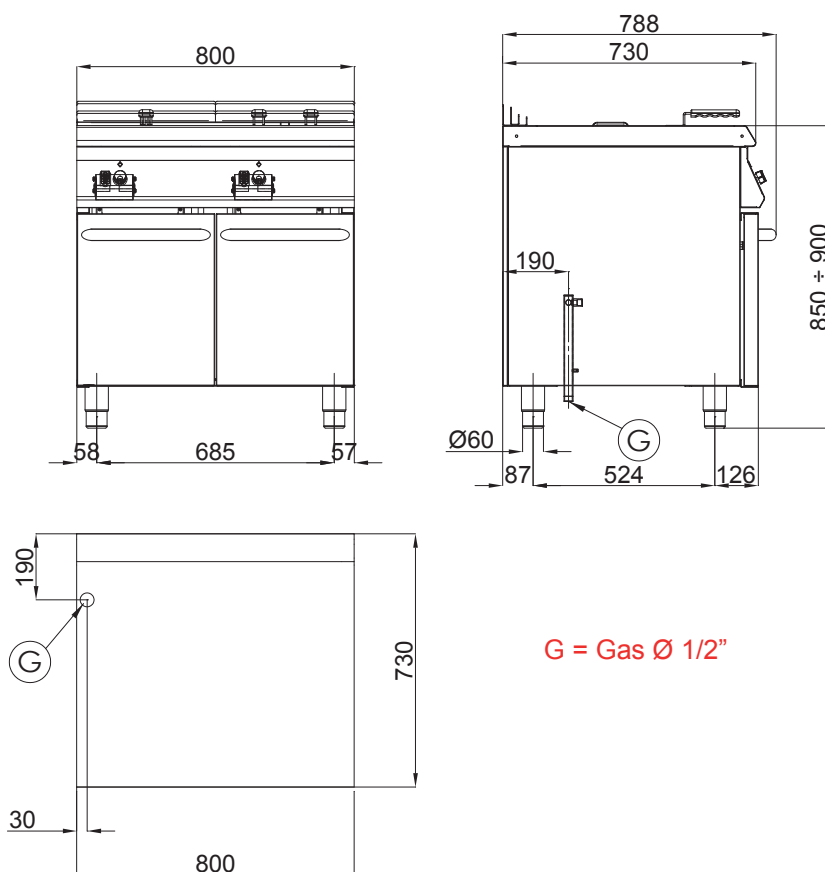
800x730x900

22,4

0,9

100

Ø 1/2"



G = Gas Ø 1/2"