



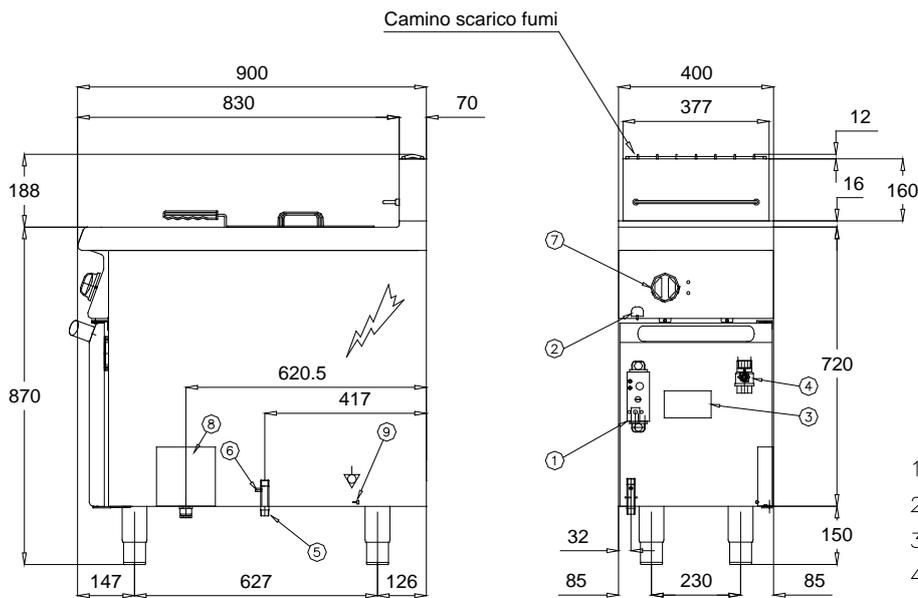
G1140

Friggitrice a gas 1 vasca

Serie 900-8 è una gamma ideata per la cottura professionale, progettata per garantire elevate prestazioni, affidabilità e durata, alti rendimenti, rigorosi standard di sicurezza ed ergonomia, facilità di manutenzione. In fase di creazione del prodotto si è tenuta in giusta considerazione tra le altre cose anche modalità di progettazione e fabbricazione che agevoli lo smontaggio, il recupero e, in particolare, il reimpiego e riciclaggio dei componenti e dei materiali, come voluto dalle recenti direttive comunitarie in materia di impatto ambientale, una volta che il prodotto arriverà alla fine della vita utile e fisica.

Caratteristiche funzionali e costruttive:

- Vasca da 17 litri in acciaio inossidabile Aisi 304, con spigoli arrotondati ed ampia zona fredda dove sono raccolti i residui della cottura che vengono facilmente evacuati tramite lo scarico.
- Il piano è stampato e dotato di un capiente involucro arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura e la movimentazione dei cestelli.
- Il rubinetto di scarico dell'olio è in ottone cromato e lo scarico stesso avviene in una bacinella di acciaio inox completa di filtro alloggiata all'interno della macchina.
- Il riscaldamento avviene tramite tubi di fiamma posti internamente alla vasca con alettature interne per un migliore scambio termico. Il calore viene prodotto da bruciatori in ghisa nichelata assistiti da valvola elettrica e termocoppia di sicurezza, che garantiscono una potenza specifica di circa 1 kW per litro di olio, per consentire una rapida risalita in temperatura dell'olio stesso all'introduzione del carico.
- Accensione elettrica della spia pilota.
- La temperatura dell'olio di cottura è controllata da un termostato elettrico di alta precisione che comanda l'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori in modo da ottenere una risposta immediata agli abbassamenti di temperatura dovuti all'introduzione del carico.
- La temperatura massima di lavoro è tarata a 190° C, ed un termostato di sicurezza interrompe l'afflusso di gas in caso di anomalie che portassero la temperatura dell'olio a superare i 230° C.
- I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza sono entrambi fissati in vasca ed accuratamente protetti contro urti accidentali.
- La portina di tipo a battente con chiusura magnetica ha la parte esterna ed in acciaio inox.
- Giunzioni fra le apparecchiature: testa a testa.
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza.
- Allacciamento dal basso.
- Predisposizione standard per funzionamento con gas naturale (metano) con ricambio ugelli di serie per GPL (a richiesta può essere fornita già predisposta a GPL).
- Tutti i componenti funzionali sono facilmente accessibili dalla zona frontale velocizzando e facilitando gli interventi di manutenzione.
- Marcatura CE.



- 1) VALVOLA GAS
- 2) TERMOSTATO DI SICUREZZA
- 3) TARGHETTA TECNICA
- 4) RUBINETTO SCARICO OLIO
- 5) ENTRATA GAS R1/2" ISO R7 DIN2999 ISO R228
- 6) PRESA DI PRESSIONE
- 7) TERMOSTATO DI LAVORO
- 8) SCATOLA DI ALIMENTAZIONE
- 9) VITE EQUIPOTENZIALE

Dati tecnici:

Alimentazione	gas
Dimensioni esterne	
Larghezza	400 mm
Profondità	900 mm
Altezza	850 mm
Capacità vasca	min 15l. max 17 l.
Dimensione vasca	310 x 345
Cestello in dotazione	300 x 315 x 120h
Potenza	16.5 kW
Consumi massimi	
G20 20mb	1.74 m ³ /h
G30 30mb	1.29 Kg/h
G31 37mb	1.29 Kg/h
Alimentazione di servizio	1N 230 V AC 50Hz
Peso	60 kg
Volume	0.46 m ³

Accessori a richiesta:

- Cestello da 300 x 315 x 120h
- Cestello da 146 x 315 x 120h
- Camino antivento