



# Friggitrici a Gas - Gas Fryers

Sistema brevettato di riscaldamento tramite particolare scambiatore di calore che consente un rendimento superiore garantendo la massima potenza con un minor consumo d'olio e maggiore resa produttiva. Costruzione a norme CE, completamente in acciaio inox 18/10. Cestelli con manici anatomici in nylon. Accensione piezoelettrica. Rubinetto di scarico. Vasca libera pulita.

*Patented heating system by particular heat exchangers which make it possible to obtain an higher ensuring the maximum power with a small oil consumption and better productive yield. CE approved, made in stainless steel 18/10. Basket with nylon anatomic handle. Piezo electric ignition. Drainage tap. Oil container. Free and clean tank.*

## da banco - table top fryer

0199



0198

Codice Code	Modello Model	Dimensioni Dimensions mm. (LxPxH)	Capacità nominale Rated capacity lt.	Olio a livello Oil level lt.	Dimensioni cestello Size basket mm. (LxPxH)	Potenza Power Kw.	Produzione max. Max production Kg./h	Peso netto Net weight Kg.
0198	FG/12	400x600x360+290	12	10	290x215x120	6,5	10	32
0199	FG/12D	700x600x360+290	12 + 12	10 + 10	290x215x120	6,5 + 6,5	20	58

