GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY
Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour

PROFONDITÀ
DEPTH
90 cm

CESTELLO PER RECUPERO OLIO INCLUSO
OIL RECOVERY BASKET INCLUDED

ARRESTO AUTOMATICO D'EMERGENZA IN CASO DI SURRISCALDAMENTO
AUTOMATIC EMERGENCY STOP IN CASE OF OVERHEATING

AT9G4F-F
Friggitrice monovasca / *Single-tank fryer*
Monovasca 21Lt net. / 1 x 17 kW
Regolazione temperatura 110° C <> 190° C - Rubinetto scarico olio di serie
Cestello per recupero olio incluso
CESTELLI E COPERCHI INCLUSI - Configurazione: 2 cestelli 32x13,2x15,5 cm
Single-tank 21 Lt net / 1 x 17 kW
Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap
Oil recovery basket included
BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 2 baskets 32 x 13.2 x 15.5 cm

AT9E4F-F
Friggitrice monovasca / *Single-tank fryer*
Monovasca 23Lt net. / 1 x 18 kW
Regolazione temperatura 110° C <> 190° C - Rubinetto scarico olio di serie
Cestello per recupero olio incluso
CESTELLI E COPERCHI INCLUSI - Configurazione: 2 cestelli 34,5x13,2x15,5 cm
Single-tank 23 Lt net / 1 x 18 kW
Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap
Oil recovery basket included
BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 2 baskets 34,5 x 13.2 x 15.5 cm

AT9G8F-F
Friggitrice doppia vasca / *Double-tank fryer*
2 vasche 21Lt+21Lt net. / 2 x 17 kW
Regolazione temperatura 110° C <> 190° C - Rubinetto scarico olio di serie
Cestello per recupero olio incluso
CESTELLI E COPERCHI INCLUSI - Configurazione: 4 cestelli 32x13,2x15,5 cm
2 tanks 21 Lt + 21 Lt net / 2 x 17 kW
Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap
Oil recovery basket included
BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 4 baskets 32 x 13.2 x 15.5 cm

AT9E8F-F
Friggitrice doppia vasca / *Double-tank fryer*
2 vasche 23Lt+23Lt net. / 2 x 18 kW
Regolazione temperatura 110° C <> 190° C - Rubinetto scarico olio di serie
Cestello per recupero olio incluso
CESTELLI E COPERCHI INCLUSI - Configurazione: 4 cestelli 34,5x13,2x15,5 cm
2 tanks 23 Lt + 23 Lt net / 2 x 18 kW
Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap
Oil recovery basket included
BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 4 baskets 34,5 x 13.2 x 15.5 cm

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

CESTELLI INCLUSI IN ACCIAIO INOX AISI-304
AISI-304 STAINLESS STEEL BASKETS INCLUDED

PER I MODELLI: AT9G4F-F e AT9G8F-F
For models: AT9G4F-F and AT9G8F-F
Performance di cottura per vasca: 3 minuti e 1 secondo
Capacità di produzione di chips per vasca: 26 kg/h
Cooking performance per tank: 3 minutes and 1 second
Chip production capacity per tank: 26 kg/h

90cm

P900 SERIES

MODELLO / MODEL	AT9G4F-F	AT9E4F-F	AT9G8F-F	AT9E8F-F
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A *Product dimensions (mm) L×W×H*	400×900×1140	400×900×1140	800×900×1140	800×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A *Packaging dimensions (mm) L×W×H*	475×1015×1215	475×1015×1220	875×1015×1215	875×1015×1220
PESO NETTO (Kg) *Net weight (Kg)*	60	59	100	103
PESO LORDO (Kg) *Gross weight (Kg)*	93	93	151	156,5
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) *Feet height (min-max)*	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) *Power (kW / h)*	17(NG) 15(LP)	18	2×17=34(NG) 2×15=30(LP)	2×18=36
ACCENSIONE *Ignition*	Automatica / Automatic Ignition	-	Automatica / Automatic Ignition	-
TIPO VALVOLA *Valve type*	Maxitrol	-	Maxitrol	-
CONSUMO (NG) *Consumption (NG)*	1,80m³/h	-	3,60m³/h	-
CONSUMO (LP) *Consumption (LP)*	1,18kg/h	-	2,37kg/h	-
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) *Basket size and quantity (mm)*	2 × 320×132×155	2 × 345×132×155	4 × 320×132×155	4 × 345×132×155
MISURE INTERNE VASCA (mm) *Interior tank dimensions (mm)*	386×308×185	405×308×270	386×308×185	405×308×270
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) *Cooktop dimensions (mm)*	-	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) *Oven dimension (mm)*	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	**€ 2.383,00**	**€ 2.823,00**	**€ 3.992,00**	**€ 5.089,00**

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.