

## Friggitrice industriale a cestello: Italia 130 E



La friggitrice industriale a cestello mod. **Italia 130 - E** è stata progettata seguendo le regole introdotte dal Toyotismo degli anni '60.

Abbiamo studiato un sistema innovativo, che permette all'olio di scaldarsi più in fretta.

La vasca di cottura è stata ingegnerizzata simulando i moti convettivi dell'olio, in modo tale da garantire una cottura perfetta, ed è stata ottimizzata per ridurre al minimo la quantità di olio necessaria per la cottura degli alimenti.

Queste innovazioni consentono un **risparmio** al cliente finale di circa il **25% di olio** di cottura e del **20% di energia** nella fase di preriscaldamento.

MODELLO	Italia 130 - Elettrica
Ingombro	1215 x 1035 x 1190 mm
Ingombro con scolatoio	2120 x 1035 x 1190 mm
Vasca di frittura	650 x 1000 mm
Litri di olio	Circa 110 L
Tempo di riscaldamento	Circa 30 min
Sistema di riscaldamento	Elettrico
Resistenze	37,5 Kw
Alimentazione	400 Vac 3Ph + gnd
Materiale	Acciaio - AISI 304
Cestelli compatibili	Tutti

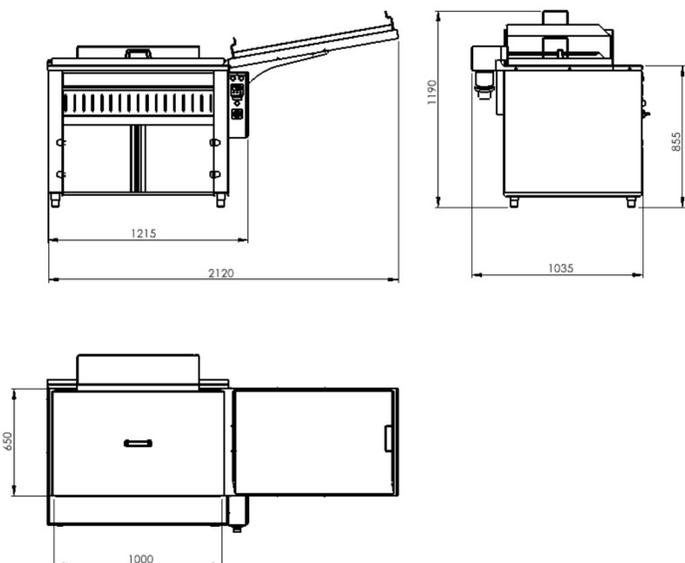


## PRODUTTIVITÀ

Patate surgelate	Gastronomia	Pasticceria	Krapfen
			
Circa 50 Kg/h	Circa 50-60 Kg/h	Circa 80 Kg/h	Circa 650 Pz/h

Nb: la produttività può variare in base al tipo di prodotto, alla sua temperatura e al tipo di impasto.

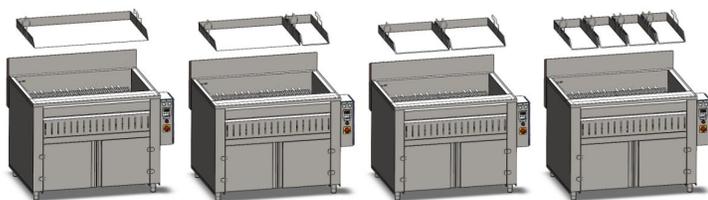
## DATI TECNICI



## Pagina web dedicata



## CESTELLI COMPATIBILI



MODELLO	Dimensioni	Italia 130
Large	980 x 625 mm	★
Medium	730 x 625 mm	★
Small	480 x 625 mm	★
Mini	230 x 625 mm	★

### Veneto Macchine S.r.l

Via Vittorio Emanuele II n°148 - 35018 - San Martino di Lupari (PD)  
 Tel +39 049 9462194 - Web Site: [www.venetomacchine.com](http://www.venetomacchine.com) - Email: [info@venetomacchine.com](mailto:info@venetomacchine.com)  
 C.F./P.IVA 05612930288 - REA PD: 479620 - Cap.Soc. 50.000 euro i.v.