

## Friggitrice industriale a cestello: London 90 E



La friggitrice industriale a cestello mod. **London 90 - 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

London 90 - Elettrica

Ingombro	960 x 1035 x 1150 mm
Ingombro con scolatoio	1625 x 1035 x 1150 mm
Vasca di frittura	650 x 750 mm
Litri di olio	Circa 85 L
Tempo di riscaldamento	Circa 30 min
Sistema di riscaldamento	Elettrico
Resistenze	30 Kw
Alimentazione	400 Vac 3Ph + gnd
Materiale	Acciaio - AISI 304
Cestelli compatibili	Mini - Small - Medium

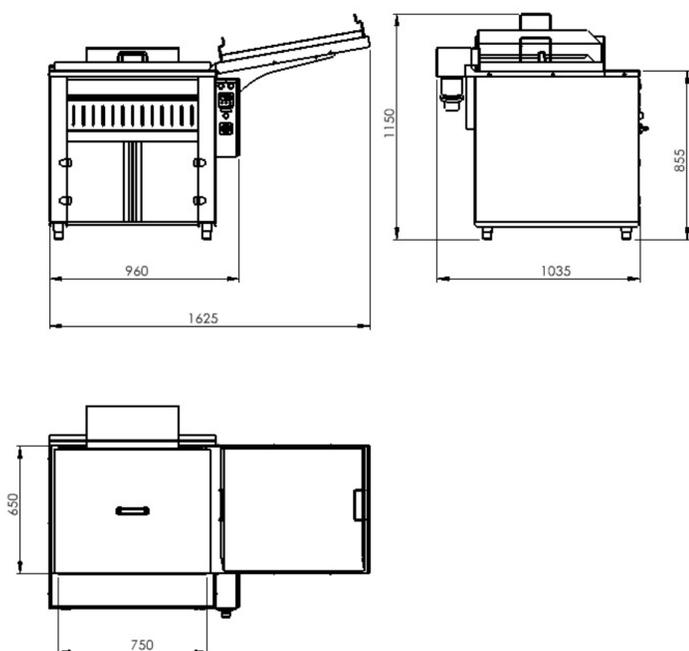


## PRODUTTIVITÀ

Patate surgelate	Gastronomia	Pasticceria	Krapfen
			
Circa 30 Kg/h	Circa 35-40 Kg/h	Circa 55 Kg/h	Circa 500 Pz/h

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

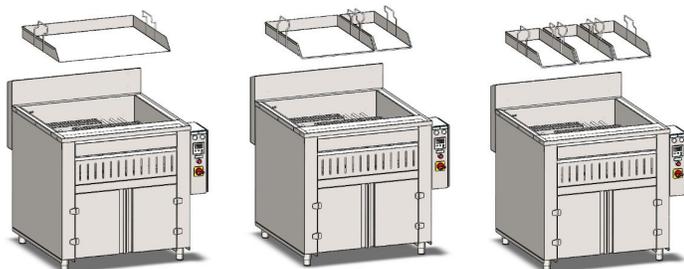
## DATI TECNICI



## Pagina web dedicata



## CESTELLI COMPATIBILI



MODELLO	Dimensioni	London 90
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 - Email: info@venetomacchine.com  
 C.F./P.IVA 05612930288 - REA PD: 479620 - Cap.Soc. 50.000 euro i.v.