

Via Maltese, 62/64 - 90146 Palermo (PA) - Italia  
 Tel. 091 685 1784 Mobile +39 351 8753628  
 e-mail: info@allfoodproject.com website: www.allfoodproject.com.com  
 C.F. GLLBGI66L21G273C VAT Number 03765550821 Company Registered Number 162241

Estimate No. **7219** of the **02/22/2025**

**Info**

CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o  
 SCRIVICI su Whatsapp +393518753628



Cod. art.	Descrizione	Qtà	Prezzo	Sconto	Importo	C. Iva
FIMAR/SFM2 ODM	Friggitrice a gas AFP/SFM20DM	1	<b>4.730,00 €</b>			22.00



- Capacita' vasche lt 20+20 - Potenza kw 16,5 + 16,5 - Alimentazione metano - KIT GPL in dotazione - Norma ce

**Technical Sheet**

Potenza 16,5 + 16,5 Kw	Consumo metano 1,75 + 1,75 m <sup>3</sup> / h - 2, 03 + 2,03 m <sup>3</sup> / h
Consumo GPL 1,29 Kg/h	Numero 3 + 3 bruciatori in dotazione
Capacità vasca 20 + 20 Lt	Capacità cesto 2,5 + 2,5 Kg
Tempo frittura media 6 minuti	Produzione oraria 25 + 25 Kg/ h
Dimensioni 800 x 700 x 980 h	Peso netto 83 Kg
Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox	Piani di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 mm
Manici, cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante	Termostato a 7 posizioni da 110°a 190°C
Versione a due vasche con doppio termostato per utilizzato	Bruciatori inox tubolari aumentando la resa del 50%
Combustione ottimizzata con valvola termocoppia	Fiamma pilota protetta
Accensione con piezoelettrico	Termostato di sicurezza incorporato
Alimentazione a metano e kit GPL in dotazione	Rubinetto di scarico in dotazione



+ [clicca qui per aggiungere un prodotto](#)



Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 Vi informiamo che i Vs. dati saranno utilizzati esclusivamente per i fini connessi ai rapporti commerciali tra di noi in essere. Vi preghiamo di controllare i Vs. dati anagrafici, la Partita IVA e il Codice Fiscale. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.