

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. **6929** of the **01/01/2026**

Info

[CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o SCRIVICI su Whatsapp +393518753628](#)



| Cod. art. | Descrizione | Qty | Prezzo | Sconto | Importo | C. Iva |
|--------------|--|-----|-------------------|--------|---------|--------|
| FIMAR SFM20M | Friggitrice a gas AFP/SFM20M | 1 | 2.268,00 € | | 22.00 | |
| |  <ul style="list-style-type: none"> - Capacita' vasca lt. 20 - Potenza kw 16,5 - Alimentazione metano - KIT GPL in dotazione - Norme ce | | | | | |

Technical Sheet

| | |
|--|---|
| Potenza 16,5 Kw | Consumo metano 1,75 m ³ / h - 2,03 m ³ / h |
| Consumo GPL 1,29 Kg/h | Numero 3 bruciatori in dotazione |
| Capacità vasca 20 Lt | Capacità cesto 2,5 Kg |
| Tempo frittura media 6 minuti | Produzione oraria 25 Kg/ h |
| Dimensioni 400 x 700 x 980 h | Peso netto 47 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.