

Cod: 6914

Friggitrice Elettrica professionale 30 litri singola vasca in acciaio inox per pasticceria da banco - 380 Volt



Descrizione

Qualità, efficienza e prezzi contenuti. La friggitrice elettrica professionale singola vasca da banco 30 litri per gastronomia è l'attrezzatura professionale ideale per realizzare ottimi fritti, sempre croccanti fuori e ben cotti all'interno. Garantisci ottime prestazioni e un grado di doratura perfetta ai tuoi alimenti con la friggitrice di Ristoattrezzature. Patatine, pesce e crostacei, pizza, lievitati, verdure, dolci e molto altro ancora: porta in tavola la qualità. Il design compatto e leggero si adatta facilmente ad ogni ambiente di lavoro è particolarmente consigliata per ristoranti, paninoteche, pub e pasticceria. Design e funzionamento La friggitrice elettrica professionale singola vasca da banco 30 litri di Ristoattrezzature ha linee pulite ed essenziali. Le dimensioni esterne sono 600x530x420 mm, la vasca interna misura 305x520x165 mm e può contenere 1 cesto in rete di 255x450x150 mm. Dimensioni interessanti per medie e grandi attività. La friggitrice gode di una struttura realizzata completamente in acciaio inox di alta qualità. Garanzia di sicurezza e di facile pulizia. Progettata per un uso intensivo, vanta una robustezza costruttiva invidiabile. Non solo, l'utilizzo del prodotto è estremamente semplice, grazie anche al pannello di controllo analogico che troviamo nella parte anteriore dell'elettrodomestico. Esternamente è presente il pulsante ON/OFF e un comando per regolare la temperatura d'esercizio da +60 a

+240 °C. Un termostato mantiene la temperatura costante. L'alimentazione è elettrica con una potenza di 6 kW per un voltaggio di 400 V. Il peso dell'apparecchio, infine, è di 21 kg e la sua stabilità è assicurata dai piedini antiscivolo posti alla base. Pulizia e manutenzione La friggitrice elettrica professionale singola vasca da banco 30 litri per pasticceria è un'attrezzatura progettata per garantire ottime prestazioni. Mantieni inalterata la funzionalità e assicura longevità con un'adeguata pulizia e manutenzione. L'acciaio inox è il materiale ideale in cucina, resistente e duraturo. Permette di ritardare o addirittura annullare il processo di formazione della ruggine se la pulizia viene effettuata correttamente e regolarmente. Si consiglia dopo ogni uso. Procedi scollegando la friggitrice dalla presa di corrente e lasciala raffreddare. Svuota la vasca dall'olio residuo in modo facile e veloce, attraverso il rubinetto di scarico posto frontalmente. Rimuovi il cestello e immergilo in una soluzione di acqua e sgrassatore, o acqua e aceto, per ammorbidire sporco e incrostazioni. Poi lavala anche all'interno raggiungendo ogni centimetro grazie agli angoli arrotondati. Risciacqua e asciuga prima di riutilizzarla. Perché è il prodotto che fa per te La friggitrice elettrica professionale singola vasca da banco 30 litri per ristorazione è la soluzione performante per la tua attività. Progettata per paninoteche, pasticcerie e pizzerie è adatta a locali di medie e grandi dimensioni. La sua elevata capacità e l'eleganza del design sono tra i punti di forza di questa attrezzatura professionale che mantiene l'ideale punto di doratura della frittura. Assicurati che i cibi vengano serviti sempre alla giusta temperatura e rispondi in modo adeguato alle esigenze della tua clientela. Scegli l'affidabilità, la sicurezza e lo stile in cucina. L'acciaio inox di alta qualità selezionato per la costruzione è resistente e duraturo. Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo. Acquista la friggitrice elettrica professionale singola vasca da banco 30 litri on line e rendi efficiente la tua area di lavoro. Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica.

Dimensioni

Dimensioni cesto	255x450x150 mm
Dimensioni esterne	600x530x420 mm
Dimensioni vasca	305x520x165 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità olio	23 Lt
Capacità vasca	30 Lt
Peso	21 kg
Potenza Elettrica	6 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	400 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	1 cesto
--------------	---------

