

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
--------------	---------