

Cod: 6916

Friggitrice Elettrica professionale 16 litri singola vasca in acciaio inox per Pub Bar Ristoranti da banco - 380 Volt



Descrizione

Potente, robusta e sicura. La friggitrice professionale Ristoattrezzature è dotata di singola vasca con cestello incluso. Completa di coperchio, questa attrezzatura da cucina professionale è lo strumento ideale per ristoranti e pub. Le friggitrici una vasca con rubinetto di scarico sono progettate per un utilizzo intensivo grazie ai materiali di prima qualità e a una costruzione accurata. La frittura è una delle modalità di cottura più apprezzate, questo prodotto è quindi concepito per offrire ottime prestazioni anche per grandi quantità. Acquistala per il tuo ristorante e il tuo pub anche abbinato ad altre friggitrici. Scoprite nel catalogo. Design e funzionamento La friggitrice 1 vasca da 16 litri per ristorazione è completamente realizzata in acciaio inox di alta qualità. Questo incredibile materiale assicura: durezza, facilità di pulizia, robustezza. Il manico del coperchio e l'impugnatura del cestello sono realizzati in plastica termoresistente e progettati per avere una forma ergonomica ed assicurare una presa salda. I comandi posti anteriormente permettono un controllo costante e sicuro della macchina, con l'interruttore ON/OFF, le spie di riscaldamento e la manopola di regolazione della temperatura, affiancati. Il design è lineare ed essenziale, senza intercapedini difficili da pulire. Il bordo arrotondato nella parte frontale ne facilita l'uso. La friggitrice a vasca singola per ristoranti è caratterizzata da una

resistenza di 6 kW ed un voltaggio di ben 380 V, dettagli tecnici che permettono un riscaldamento dell'olio alle temperature più elevate in pochissimo tempo. La temperatura d'esercizio è di +60 +240 °C e grazie al termostato regolatore la gradazione resta stabile in maniera automatica. Le dimensioni del cesto sono di 245x230x120 mm, esternamente la macchina misura 340x540x390 mm per una dimensione della vasca di 310x260x200 mm. Quest'ultima è in grado di ospitare fino a 12 litri di olio. Pulizia e manutenzione L'acciaio inox consente di tenere sotto controllo, o addirittura di annullare, il processo di formazione della ruggine, soprattutto se la manutenzione ordinaria viene effettuata con costanza e la pulizia è regolare. Il rubinetto di scarico consente di svuotare la vasca in modo facile e veloce, mentre la vasca dell'olio presenta angoli interni arrotondati. Queste caratteristiche permettono di rimuovere più facilmente i residui di cibo e di olio all'interno della friggitrice professionale. L'acciaio andrà pulito solo con panno morbido, acqua e detergente delicato. Prodotti corrosivi possono danneggiarne irrimediabilmente la superficie. Perché è il prodotto che fa per te Le friggitrici ad una vasca sono l'esempio perfetto della combinazione ideale di qualità, efficienza e prezzi contenuti che si rivela ottimale per qualsiasi attività impegnata nella gastronomia e pasticceria. La semplicità d'uso e di pulizia, insieme alla possibilità di avere una macchina completa di tutti gli optional, coperchio e cestello sono inclusi, rendono particolarmente vantaggioso l'acquisto di questa attrezzatura. Adatta a sostenere i ritmi serrati di una cucina professionale, questa friggitrice a vasca singola è perfetta per cucine di medie dimensioni grazie alla sua capacità di 16 litri.

Dimensioni

| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni cesto | 245x230x120 mm |
| Dimensioni esterne | 340x540x390 mm |
| Dimensioni vasca | 310x260x200 mm |

Scheda tecnica

| | |
|-------------------------|-------------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Capacità olio | 12 Lt |
| Capacità vasca | 16 Lt |
| Peso | 11 kg |
| Potenza Elettrica | 6 kW |
| Temperatura d'esercizio | +60 +240 °C |
| Voltaggio | 400 V |

Equipaggiamento standard

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