

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:

- **durevolezza,**
- **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
--------------	---------