

Cod: 7728

Friggitrice Elettrica professionale 6 litri singola vasca in acciaio inox per Pub Bar Ristoranti da banco



Descrizione

La **friggitrice elettrica professionale singola vasca in acciaio inox per Pub Bar Ristoranti da banco 6 litri** è progettata per un utilizzo professionale nel settore della gastronomia e pasticceria, dove la qualità del prodotto è fondamentale.

La frittura è una tra le cotture più effettuate in cucina ed è sottoposta ad un lavoro pressoché costante. La **resistenza** e la **robustezza** sono due caratteristiche che una **friggitrice professionale** deve avere. Questa friggitrice ad una vasca, vi garantirà sempre le migliori prestazioni di frittura anche in grandi quantità.

Design e funzionamento

La friggitrice 1 vasca da 6 litri è completamente realizzata in acciaio inox di alta qualità, il design è altamente professionale ed in linea con gli standard del settore.

Le **dimensioni del cesto sono di 180x225x120 mm**, quelle esterne di **275x435x312 mm** per una misura della vasca di **235x280x150 mm**. La capacità totale dell'olio è di 4 Lt.

La **forma compatta** ne permette una collocazione facilitata ed il **coperchio a ribalta**, con pomello termoresistente, permette un facile accesso alla vasca.

Le due fenditure ai bordi consentono la fuoriuscita del manico del cestello, che è **incluso nell'attrezzatura**, evitando schizzi. Il **cestello è completamente in acciaio inox con manico a bloccaggio intenzionale**.

Nella parte superiore troviamo i pratici comandi frontali:

- **Manopola di gestione della temperatura;**
- **Spia luminosa verde di alimentazione (POWER);**
- **Spia luminosa rossa di riscaldamento (HEAT);**

I pratici supporti tubolari permettono di agganciare il cestello durante lo scolo. Alla base è dotata di **piedini in gomma** che ne assicurano massima stabilità su piano di appoggio. La **friggitrice una vasca per bar** è caratterizzata da una resistenza di **2.5 kW** che rende possibile un **rapido riscaldamento dell'olio** fino ad alte temperature. La **temperatura d'esercizio può andare dai +60 +240 °C**. Ristoattrezzature ha inoltre dotato le sue friggitrici di un **termostato** in grado di regolare la temperatura e mantenerla sempre costante e stabile in modo completamente automatico. È dotata anche di **termostato di sicurezza**.

Pulizia e manutenzione

L'acciaio inox è garanzia di igiene e durevolezza. Effettuando una manutenzione accurata ed una pulizia costante potrai ritardare, o addirittura annullare, il processo di formazione della ruggine.

La friggitrice è, infatti, una delle attrezzature più usate in cucina ed una di quelle che accumula maggiore sporco. Ecco perché **è necessario provvedere alla eliminazione dei residui di cibo e dell'olio esausto dopo ogni uso.**

Per prima cosa è necessario staccare la presa di corrente e lasciare raffreddare la friggitrice prima di eliminare l'olio. A questo punto **rimuovere il cestello e immergerlo in una soluzione di acqua e sgrassatore**: sporco e incrostazioni si ammorbidiranno e basterà una spazzola in plastica per eliminarli. Risciacquare.

La vasca è dotata di angoli interni arrotondati per una pulizia accurata.

Perché è il prodotto che fa per te

Le friggitrici Ristoattrezzature combinano perfettamente **qualità, efficienza e prezzi contenuti**, caratteristiche ideali per il settore della gastronomia e della pasticceria. Le **dimensioni ridotte** ne permettono un uso perfetto in **gastronomie di piccole dimensioni, bar e laboratori**. Le sue prestazioni elevate assicurano un fritto sempre croccante e cotto alle massime temperature in poco tempo.

La friggitrice è venduta **completamente accessoriata**:

- **Vasca**
- **Cestello**
- **Coperchio**

Sfoggia il nostro catalogo on line e completa la tua cucina professionale.

Dimensioni

Dimensioni cesto	180x225x120 mm
Dimensioni esterne	275x435x312 mm
Dimensioni vasca	235x280x150 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità olio	4 Lt
Capacità vasca	6 Lt
Peso	4.2 kg
Potenza Elettrica	2.5 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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