

Cod: 10177001228

Friggitrice 1 vasca elettrica su mobile capacità 28 lt S/70 40x70 cm



Descrizione

La friggitrice elettrica 1 vasca da 28 litri Ristoattrezzature è montata su vano chiuso da sportello a battente. La postazione di cottura è compatta e facile da installare in cucina: le sue dimensioni permettono un pratico posizionamento anche nei laboratori più piccoli. Questa friggitrice professionale per ristorazione è realizzata in acciaio inox AISI austenitico amagnetico di alta qualità. Progettata in ogni dettaglio per l'uso intensivo assicura resistenza e prestazioni di livello. Design e funzionamento La nostra friggitrice elettrica 1 vasca si caratterizza per le linee squadrate ed essenziali. L'eleganza del suo design è in linea con gli standard del settore che richiedono attrezzature facili da pulire e materiali sicuri. La parte superiore si compone di una griglia per uscita fumi e di una vasca della capacità di 28 litri in cui può essere impiegato un cestello a rete sollevabile. Il pratico vano sottostante si apre facilmente grazie alla maniglia ergonomica che rende pratica l'apertura durante il lavoro e per le fasi di pulizia e manutenzione della macchina. Una valvola termostatica di sicurezza controlla la temperatura che può essere regolata, tramite termostato, tra i 120 e i 200 ° C**. La manopola di regolazione è realizzata in materiale termoisolante ed è posta sul pannello anteriore insieme alla spia di accensione. Un rubinetto di scarico nel vano inferiore permette all'olio esausto di essere raccolto, facilitandone lo smaltimento. La friggitrice 1 vasca per ristorazione misura 400x730x940 mm per un peso di 48

kg. La potenza elettrica è di 9 kW per un voltaggio di 400 V**. Pulizia e manutenzione
L'attrezzatura viene venduta con manuale d'uso e pulizia della macchina. La friggitrice per ristorazione è soggetta ad un uso costante e si sporca molto facilmente. Lo sporco può essere ostinato e mettere a rischio il corretto funzionamento dell'attrezzatura e la qualità del fritto. Proprio per questo è necessario pulire accuratamente la macchina dopo l'uso. È fondamentale non utilizzare mai detergenti contenenti: sabbia o soda caustica, acidi oppure cloruri che intaccano la superficie in acciaio. Per procedere alla pulizia della nostra friggitrice elettrica 1 vasca da 28 litri è necessario staccare la presa di corrente ed aspettare che l'olio si raffreddi. A questo punto la vasca può essere svuotata dell'olio esausto attraverso il rubinetto di scarico. Il cestello viene messo in ammollo in acqua calda con sapone detergente in modo da rimuovere più facilmente le incrostazioni con un panno morbido. Internamente l'attrezzatura va ripulita con carta da cucina e i residui di olio bruciato vengono eliminati con l'ausilio di una spugnetta non abrasiva con detergente. Attenzione a non danneggiare le serpentine, queste non vanno in alcun modo strofinate intensamente. La friggitrice andrà riassembleata solo quando tutte le sue parti saranno perfettamente asciutte. Perché è il prodotto che fa per te? Se cerchi professionalità, efficienza e dimensioni contenute la nostra friggitrice ad 1 vasca è la scelta migliore. Acquistala per il tuo fritto in bar, gastronomie, piccole ristorazioni. Le sue misure e la potenza elettrica la rendono un'attrezzatura pensata per piccole attività per le quali assicura ottime performance. Resistenza e robustezza sono tra i suoi punti di forza, insieme alla facilità di pulizia e all'ergonomia delle sue forme. Acquista la friggitrice sul nostro sito e completa la postazione di lavoro con l'attrezzatura e gli accessori professionali disponibili sul nostro catalogo on line.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x730x940 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	28 Lt
Peso	48 kg
Potenza Elettrica	9 kW
Voltaggio	400 V

Equipaggiamento standard

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