

Cod: 10177002235

Friggitrice 2 vasche elettrica su mobile capacità 28+28 litri S/70 80x70 cm



Descrizione

La **friggitrice elettrica professionale a 2 vasche da 28+28 litri** è un'attrezzatura per ristorazione dalle prestazioni elevate. La sua capacità e la presenza di due vasche permettono di **friggere diversi alimenti contemporaneamente**, senza che vi sia contaminazione.

I **comandi separati e il sollevamento indipendente** a fine cottura ottimizzano i tempi della cucina. La postazione si completa di un vano sottostante chiuso da due portine a battente con maniglia.

Design e funzionamento

La **friggitrice per ristoranti a 2 vasche da 28 litri ciascuna** si caratterizza per le linee squadrate e funzionali. La struttura è realizzata in **acciaio inox 304** mentre i **cestelli a rete sollevabili** sono in **filo cromato con manici in plastica termoisolante**.

Il pratico **vano sottostante misura 800x700 mm** con maniglie ergonomiche che permettono una chiusura ed una apertura delle porticine pratica e veloce.

Il controllo della temperatura avviene attraverso una valvola termostatica di sicurezza: la **temperatura può essere impostata tra i 120-200 ° C** attraverso le due manopole indipendenti poste nel pannello anteriore. Una spia segnala lo stato di accensione della friggitrice.

Il **rubinetto di scarico** è posizionato nel vano inferiore e permette all'olio esausto di essere convogliato in un contenitore per lo smaltimento, attraverso una valvola. L'ingombro totale della nostra **friggitrice 2 vasche per ristorazione** è di **800x730x940 mm** per un **peso di 65 kg**. La potenza elettrica è di **18 kW per un voltaggio di 400 V**.

Pulizia e manutenzione friggitrice elettrica 2 vasche

La friggitrice è una delle attrezzature da cucina più usate. La **pulizia regolare** di questa macchina è essenziale per assicurare un fritto perfetto.

Prima di pulire la macchina bisogna **staccare la presa di corrente ed aspettare che l'olio si raffreddi**. Solo successivamente **si svuoteranno le vasche grazie al rubinetto di scarico**.

I **cestelli** possono essere lavati facilmente mettendoli **in ammollo in acqua calda con sapone detergente**. Le incrostazioni si rimuoveranno con un panno morbido.

È importante **non utilizzare mai detergenti contenenti: sabbia o soda caustica, acidi oppure cloruri** che intaccano la superficie in acciaio. In caso di sporco ostinato si può aggiungere all'acqua uno sgrassatore o dell'aceto. Le serpentine vanno pulite con particolare attenzione, senza eccedere nello strofinamento.

La **friggitrice elettrica professionale a 2 vasche da 28+28 litri** andrà poi riassembleata quando tutte le sue parti saranno perfettamente asciutte.

Perché è il prodotto che fa per te

La nostra **friggitrice elettrica professionale a 2 vasche da 28+28 litri** è un'attrezzatura da lavoro irrinunciabile in una cucina professionale.

La sua **velocità nel raggiungere la temperatura desiderata** consente di snellire il lavoro di preparazione dei piatti. La presenza di **due vasche per frittura** è particolarmente vantaggiosa in cucine che prevedono **cibi per celiaci**. Ognuna di esse dispone di un termostato indipendente.

Le **dimensioni contenute** e la praticità del vano inferiore rendono questa macchina particolarmente pratica, anche grazie alla presenza del rubinetto di scarico.

Gestisci al meglio i tempi della tua cucina ed assicura sempre preparazioni eccellenti scegliendo solo **attrezzature professionali per ristorazione**. **Sfoglialo catalogo on line per acquistare gli accessori della nostra friggitrice**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x730x940 mm
Dimensioni vasca	300x400x280 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità vasca	28+28 Lt
Peso	65 kg
Potenza Elettrica	18 kW
Voltaggio	400 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	2 cesti
--------------	---------