

Cod: 11395

Friggitrice Elettrica professionale 10+10 litri doppia vasca con scarico in acciaio inox per Pub Bar da banco nuovo danni da trasporto



Descrizione

Le friggitrici due vasche da 10 litri di Ristoattrezzature sono progettate per un utilizzo professionale nel settore della gastronomia e pasticceria, settori dove la qualità del prodotto è fondamentale. La frittura è una delle modalità di cottura più apprezzate. Questa friggitrice due vasche, vi garantirà sempre le migliori prestazioni di frittura anche in grandi quantità. Le friggitrici 2 vasche da 10 litri sono completamente realizzate in acciaio inox di alta qualità che garantisce una pulizia facile e veloce. L'acciaio inox permette inoltre di ritardare o addirittura annullare il processo di formazione della ruggine soprattutto qualora la manutenzione e la corretta pulizia vengano effettuate correttamente e regolarmente. La friggitrice due vasche è caratterizzata da una resistenza di 4+4 kW che rende possibile un rapido riscaldamento dell'olio fino ad alte temperature. Ristoattrezzature ha inoltre dotato le sue friggitrici due vasche di un termostato in grado di regolare la temperatura e mantenerla sempre costante e stabile in modo completamente automatico. La friggitrice elettrica da 10+10 litri dispone di due rubinetti di scarico che permettono di svuotare le vasche in modo facile e veloce. Le friggitrici a due vasche 10+10 litri 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. Qui abbiamo riassunto le

caratteristiche chiave della friggitrice due vasche che rendono unico questo prodotto: Resistenza efficiente con potenza di 4+4 kW; Rubinetto di scarico professionale; Controllo automatico della stabilità della temperatura; 100 % acciaio inox; Semplicità d'uso e di pulizia. Cestelli friggitrice inclusi. NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovute al trasporto.

Dimensioni

Dimensioni cesto	220x220x100 mm
Dimensioni esterne	570x460x325 mm
Dimensioni vasca	280x215x180 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità olio	8+8 Lt
Capacità vasca	10+10 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	11 kg
Potenza Elettrica	8 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V