

Cod: 11558

Friggitrice Elettrica professionale 16 litri singola vasca in acciaio inox per Pub Bar Ristoranti da banco - 220 Volt usato in dimostrazione



Descrizione

La nostra friggitrice 1 vasca professionale da banco ha una capacità di 16 litri. Adatto a ristoranti, bar e pasticcerie, è dotata di pratico rubinetto di scarico. A seconda delle tue necessità lavorative potrai usarla da sola o abbinata ad un'altra friggitrice singola. Tutta l'attrezzatura di Ristoattrezzature è progettata per offrire solo prestazioni altamente professionali: la scelta dei materiali migliori e una attenta costruzione sono alla base dei nostri prodotti. Design e funzionamento La friggitrice 1 vasca da 16 litri è realizzata completamente in acciaio inox di alta qualità per una eccezionale resa nel tempo. Il design essenziale è in linea con gli standard di settore: la funzionalità è dominante ed ogni parte è studiata per facilitare le operazioni di cottura e garantire il massimo della sicurezza. Le dimensioni del cesto sono di 245x230x120 mm, quelle esterne di 340x540x390 mm per una misura della vasca di 310x260x200 mm. La capacità totale dell'olio è di 12 Lt. La forma compatta ne permette una facile collocazione in cucina, anche in quelle di dimensioni più ridotte. Dotata di coperchio con manica in plastica isolante, la friggitrice professionale 16 litri include un capiente cestello con manico termoresistente. Il cestello è completamente in acciaio inox con manico a bloccaggio intenzionale. Nella parte superiore troviamo i principali comandi: Manopola di gestione della temperatura; Spia luminosa verde di

alimentazione (POWER); Spia luminosa rossa di riscaldamento (HEAT); Interruttore di accensione/spegnimento. La friggitrice è da banco, andrà quindi montata su un piano grazie ai piedini in gomma che ne assicurano massima stabilità. La friggitrice a vasca singola è caratterizzata da una resistenza di 5 kW che rende possibile un rapido riscaldamento dell'olio fino ad alte temperature. Questa particolare potenza permette di ottenere un fritto perfetto: croccante all'esterno e ben cotto all'interno. Un termostato regolabile regola la temperatura e la mantiene stabile in maniera automatica. La temperatura d'esercizio è di +60 +240 °C mentre il peso totale è di 11 kg. Pulizia e manutenzione L'acciaio inox è garanzia di igiene e durevolezza, con la giusta manutenzione ed una regolare pulizia potrai ritardare, o addirittura annullare, il processo di formazione della ruggine. La friggitrice è soggetta ad un uso intensivo per cui 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 La frittura è una cottura indispensabile in cucina, scegli un prodotto professionale che ti assicuri un fritto perfetto e una lunga tenuta nel tempo. La friggitrice ad 1 vasca, garantisce sempre le migliori prestazioni di frittura anche in grandi quantità ed è dotata di tutti gli optional: dal coperchio al cestello. Acquista on line un prodotto efficiente e con un ottimo rapporto qualità-prezzo, ideale per la ristorazione e la pasticceria. NB: Attrezzatura usata in dimostrazione.

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
Frequenza	50 Hz
Peso	11 kg
Potenza Elettrica	5 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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

