

Cod: 11837

Friggitrice Elettrica professionale 13+13 litri doppia vasca con scarico in acciaio inox per Pub Bar da banco nuovo danni da trasporto



Descrizione

Qualità, professionalità e prestazioni eccezionali. La **friggitrice elettrica professionale doppia vasca da banco** di Ristoattrezzature è l'alleato ideale per tutte le attività di ristorazione.

Particolarmente indicata per l'uso in pub, bar, pasticcerie, paninoteche e fast food. La friggitrice elettrica garantisce le migliori prestazioni di frittura anche in grandi quantità.

Ottimizza i tempi della preparazione dei tuoi piatti e **ottieni una postazione di lavoro completa e confortevole** in poche mosse.

Design e funzionamento

Il design essenziale della **friggitrice elettrica professionale doppia vasca da banco** per pub ne permette una facile collocazione in ogni ambiente. Le **dimensioni esterne** sono **630x480x345 mm**, le dimensioni di ciascuna vasca sono di 280x240x200 mm e può contenere **2 cestelli di**

210x200x120 mm già in dotazione.

La **capacità della vasca è di 13lt+13lt**, mentre la capacità dell'olio è di 10lt+10lt. La struttura interna e quella esterna sono realizzate in **acciaio inox**. **La scelta di materiali di qualità ne assicurino il massimo dell'igiene e una facile pulizia**: fondamentale in cucina. L'acciaio inox, inoltre, permette di ritardare o annullare il processo di formazione della ruggine.

Sul pannello frontale è visibile il **pulsante di accensione (ON/OFF)** e un comando per regolare la **temperatura d'esercizio**. Quest'ultima sfrutta **un range da + 60° C/ + 240° C** e può essere facilmente regolata grazie a un termostato in grado di mantenere la temperatura sempre costante e stabile in modo del tutto automatico.

L'alimentazione della nostra **friggitrice elettrica professionale doppia vasca da banco** per pub è elettrica. Caratterizzata da una potenza di 10 kW che rende possibile un rapido riscaldamento dell'olio fino ad alte temperature. Il motore, infine, ha una **frequenza di 50 Hz** per un **voltaggio di 230 V**.

Pulizia e manutenzione

Per garantire funzionalità e durata nel tempo alla **friggitrice elettrica professionale doppia vasca da banco** di Ristoattrezzature è necessario procedere ad una **corretta pulizia e manutenzione**.

Per prima cosa assicurati di spegnere la friggitrice, rimuovere la presa di corrente e lasciarla raffreddare. La friggitrice elettrica doppia vasca 13 litri+13 litri dispone di due rubinetti di scarico che permettono di svuotare le vasche in modo facile e veloce.

Togli l'olio residuo e procedi alla **pulizia dei cestelli**. Immergili in una soluzione di **acqua e sgrassatore**, per ammorbidire sporco e incrostazioni, o in una soluzione di acqua e aceto. Elimina lo sporco aiutandoti con una spazzola e presta attenzione a procedere con molta cura raggiungendo ogni angolo. Infine, **risciacqua**.

Al fine di mantenere l'attrezzatura in condizioni di sicurezza e funzionalità, nel rispetto delle norme, si raccomanda di programmare un **intervento di manutenzione** con verifiche ed eventuali interventi.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegliere la **friggitrice elettrica professionale doppia vasca da banco** per pub è garanzia di:

- **Qualità**
- **Efficienza**
- **Costi contenuti.**

Assicura l'ideale punto di doratura e fragranza ai tuoi prodotti con lo strumento professionale ideale. **La nostra friggitrice è un prodotto affidabile, resistente e duraturo.**

Leggi tutti i dettagli del prodotto nella scheda tecnica.

NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovute al trasporto.

Dimensioni

Dimensioni cesto	210x200x120 mm
Dimensioni esterne	630x480x345 mm
Dimensioni vasca	280x240x200 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità olio	10+10 Lt
Capacità vasca	13+13 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	13 kg
Potenza Elettrica	10 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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