

Cod: 3637

Friggitrice Elettrica professionale 10 litri singola vasca in acciaio inox per Pub Bar Ristoranti da banco



Descrizione

Qualità, efficienza e prezzi contenuti: queste le caratteristiche della **friggitrice elettrica professionale singola da banco 10 litri** di Ristoattrezzature.

La frittura è uno dei piatti più apprezzati in tavola, scegli la qualità e offri alla clientela ottime prestazioni anche per le grandi quantità.

La **friggitrice elettrica 10 litri** per pub, infatti, è **un'attrezzatura irrinunciabile grazie alla sua capacità di sopportare intensi carichi di lavoro**. Non solo, acquistandola ottimizzerai i tempi della preparazione dei tuoi piatti e **otterrai una postazione di lavoro completa e confortevole**.

Design e funzionamento

Il design estremamente essenziale e professionale della **friggitrice elettrica professionale singola da banco 10 litri** per pub ne permette una facile collocazione in ogni ambiente. Le

dimensioni esterne sono di 340x465x310 mm, le dimensioni della vasca sono di 300x240x150 mm e può contenere 1 cestello di 210x190x100 mm già in dotazione.

La struttura interna ed esterna è realizzata completamente in acciaio inox. **La scelta di materiali di qualità ne assicura il massimo dell'igiene e una facile pulizia:** fondamentale nella ristorazione.

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 **friggitrice professionale 10 litri** per pub è elettrica con una potenza di 3kw che rende possibile un rapido riscaldamento dell'olio fino ad alte temperature. Il motore ha una **frequenza di 50 Hz** per un **voltaggio di 230 V**.

Pulizia e manutenzione

Per garantire funzionalità e longevità alla friggitrice elettrica professionale singola da banco 10 litri di Ristoattrezzature è necessario procedere ad una **corretta e costante pulizia e manutenzione**.

La friggitrice è una delle attrezzature più usate in cucina ed accumula lo sporco più ostinato. L'acciaio inox permette di ritardare o addirittura annullare il processo di formazione della ruggine qualora la manutenzione e la corretta pulizia vengano effettuate regolarmente.

Per prima cosa scollega la friggitrice dalla presa di corrente e lasciala raffreddare. Togli l'olio residuo, **rimuovi il cestello** e immergilo in una soluzione di **acqua e sgrassatore** per ammorbidire sporco e incrostazioni.

Puoi optare anche per una soluzione green come una miscela di acqua e aceto oppure acqua e bicarbonato di sodio: naturali e altamente efficaci. Elimina lo sporco aiutandoti con una spazzola per raggiungere ogni angolo. Infine, **risciacqua**.

Perché è il prodotto che fa per te

Mantenere l'ideale punto di doratura della frittura è essenziale in cucina per garantire qualità e fragranza del prodotto. Se vuoi mantenere alto il livello delle tue preparazioni devi assicurarti che i cibi vengano cotti sempre alla giusta temperatura. Ecco perché scegliere la nostra **friggitrice elettrica professionale 10 litri per pub**.

Prodotto in acciaio inox di alta qualità, assicura un **alto livello di affidabilità, prestazioni, stile e un eccellente rapporto qualità-prezzo**.

Capace di lavorare a ritmo sostenuto come una cucina professionale richiede, è un prodotto robusto e resistente.

Acquistandola potrai contare sull'alleato perfetto in cucina e potrai decidere di collocarla ovunque tu voglia. **Leggi tutti i dettagli nella scheda tecnica.**

Dimensioni

Dimensioni cesto	210x190x100 mm
Dimensioni esterne	340x465x310 mm
Dimensioni vasca	300x240x150 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità olio	6 Lt
Capacità vasca	10 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	7 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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