

Cod: 3643

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



Descrizione

La friggitrice professionale è un elemento indispensabile in ogni cucina grazie alla sua **versatilità**. Con questa attrezzatura è possibile preparare innumerevoli piatti ed è perciò necessario acquistare solo friggitrici di **qualità** che assicurino **prestazioni elevate**.

La **friggitrice elettrica professionale doppia vasca da banco** di Ristoattrezzature da 10 litri + 10 litri è l'alleato ideale in **pub, ristoranti, pasticcerie, paninoteche e fast food** grazie alla sua capacità di **cuocere ottimamente grandi quantità**.

Acquistandola potrai gestire i tempi in cucina con maggiore facilità.

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 **570x460x325**

mm, le dimensioni di ciascuna vasca sono di 280x215x180 mm e può contenere **2 cestelli di 220x220x100 mm** già in dotazione.

La **capacità della vasca è di 10lt+10lt**, mentre la capacità dell'olio è di 8lt+8lt. La struttura interna e quella esterna sono realizzate in **acciaio inox**. **La scelta di materiali di qualità assicurano il massimo dell'igiene e robustezza**. L'acciaio inox, inoltre, permette di ritardare, o addirittura di 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 automaticamente.

L'alimentazione della nostra **friggitrice elettrica professionale doppia vasca da banco** per pub è elettrica. Caratterizzata da una resistenza di 3+3 kW 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 durata nel tempo la **friggitrice elettrica professionale per ristoranti** deve essere pulita con costanza.

Per prima cosa assicurati di spegnere la friggitrice, rimuovi la presa di corrente e lascia raffreddare. La friggitrice elettrica da 10+10 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 raggiungi facilmente 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 uno strumento professionale in grado di sostenere gli intensi ritmi di lavoro del tuo locale. **La nostra friggitrice è affidabile, sicura e resistente.**

Leggi tutti i dettagli nella scheda tecnica.

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	6 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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