

Cod: 3644

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



Descrizione

Rapidità, sicurezza e affidabilità. La friggitrice elettrica professionale singola vasca da banco di Ristoattrezzature è l'alleata ideale per la tua attività di ristorazione. Particolarmente adatta per pub, bar, pasticcerie, paninoteche e fast food è perfetta per friggere alimenti come patatine, pesce, carne, verdure, olive ascolane, mozzarelle e molto altro ancora. La friggitrice elettrica garantisce ottime prestazioni di frittura in poco spazio, in poco tempo e anche in grandi quantità. Ottieni una postazione di lavoro completa e confortevole con l'attrezzatura professionale ideale. Sfoglia il nostro catalogo online. Design e funzionamento La friggitrice elettrica professionale singola vasca da banco per pub ha un design compatto ed essenziale che ne permette una facile collocazione in ogni ambiente ed una facile pulizia. L'alimentazione è elettrica e una resistenza di 3 kW 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. La struttura è completamente realizzata in acciaio inox, materiale che ne assicura: Igiene Resistenza Qualità. Le dimensioni esterne sono 280x460x285 mm, le dimensioni della vasca singola sono di 220x285x180 mm ed è capace di contenere 1 cestello di 190x210x100 mm che viene fornito in dotazione. La capacità della vasca è pari a 10 litri, mentre la capacità dell'olio è di 6 litri. 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. Pulizia e manutenzione Per pulire la friggitrice elettrica professionale singola vasca da banco per pizzeria è sufficiente aprire il rubinetto di scarico che permette di svuotare la vasca in modo facile e veloce. In seguito, fai bollire per 10 minuti circa acqua e aceto all'interno della vasca ed elimina il grasso residuo con un panno morbido. Puoi utilizzare un impasto di bicarbonato ed acqua per sgrassare le parti in cui è presente lo sporco ostinato. Basta applicare l'impasto, strofinare delicatamente e sciacquare con acqua. Per la pulizia del cestello, infine, utilizza una soluzione di acqua e aceto o sgrassatore. Per assicurare funzionalità e durata nel tempo alla tua friggitrice elettrica professionale singola vasca da banco di Ristoattrezzature è necessario procedere ad una regolare pulizia e manutenzione. Perché è il prodotto che fa per te Ottieni un fritto croccante fuori e morbido dentro con la friggitrice elettrica professionale singola vasca da banco per pub. Grazie alle sue elevate prestazioni quest'attrezzatura ti garantirà elevata resistenza agli intensi carichi di lavoro. Sicura, affidabile e resistente, questa friggitrice è la scelta perfetta per la tua cucina professionale. Leggi tutti i dettagli nella scheda tecnica e seleziona gli optional disponibili.

Dimensioni

Dimensioni cesto	190x210x100 mm
Dimensioni esterne	280x460x285 mm
Dimensioni vasca	220x285x180 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità olio	6 Lt
Capacità vasca	10 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	8 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V