

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

### Equipaggiamento standard

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