

Cod: 3642

Friggitrice Elettrica professionale 13 litri singola vasca in acciaio inox per Pub Bar Ristoranti da banco



Descrizione

Qualità, professionalità e prestazioni eccezionali. La **friggitrice elettrica professionale singola 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 singola vasca da banco** per pub ne permette una facile collocazione in ogni ambiente. Le **dimensioni esterne** sono **310x480x345 mm**, le dimensioni della vasca di **280x235x190 mm** e può contenere **1 cestello di 210x200x120**

mm già in dotazione.

La **capacità della vasca è di 13 litri**, mentre la capacità dell'olio è di 6 litri. La struttura interna e quella esterna sono realizzate in **acciaio inox**. **La scelta di materiali di qualità ne assicurano 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 singola vasca da banco** per pub è elettrica. Caratterizzata da una potenza di 5 kW: la resistenza 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 singola 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 dispone di rubinetto di scarico che permette di svuotare la vasca in modo facile e veloce.

Togli l'olio residuo e procedi alla **pulizia del cestello**. Immergilo 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 singola 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 nella scheda tecnica e seleziona gli optional disponibili.

Dimensioni

Dimensioni cesto	210x200x120 mm
Dimensioni esterne	310x480x345 mm
Dimensioni vasca	280x235x190 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità olio	10 Lt
Capacità vasca	13 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	9 kg
Potenza Elettrica	5 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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