

Cod: 1187

## Friggitrice Elettrica professionale 600 gr per Pub Bar Ristoranti da banco



### Descrizione

Macchina automatica da banco collegata alla cappa aspirante o alla canna fumaria. Nascono per le pizzerie, birrerie, ristoranti, chioschi, rosticcerie e furgoni per il commercio ambulante. Lavorano senza necessità di controllo visivo della cottura, né assistenza da parte dell'operatore. Le friggitrici da banco cuociono fino a 600 gr. di prodotto alla volta, ma è possibile cuocere anche solo una porzione, così come è possibile cucinare differenti prodotti in un unico ciclo di cottura, preparando in 2 o 3 minuti fritti misti sempre eccezionali. Sono completamente chiuse ed espellono il vapore e i fumi attraverso un tubo flessibile collegabile anche a distanza di 7 metri dalla macchina. Con questo prodotto è possibile preparare velocemente una grandissima varietà di prodotti sempre perfetti: Non solo patatine!!! Anche crocchette, mozzarelle, olive ripiene, anelli di cipolla, ali di pollo, cotolette, frittiture di pesce, crema frita e molto altro ancora.....

### Dimensioni

---

Dimensioni esterne	580x620x570 mm
--------------------	----------------

### Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità di carico	600 kg
Frequenza	60 Hz
Peso	57 kg
Potenza Elettrica	3.1 kW
Voltaggio	230 V