

Cod: 42660904

**Cella congelamento altezza 2200 mm - prezzo escluso motore  
5200x5600x2200h mm**



## Descrizione

### Scaldafritti professionali

Lo scaldafritti è un'attrezzatura elettrica per cucine professionali, utile per riscaldare e mantenere la temperatura di alimenti fritti, come le patatine.

La struttura è in acciaio inox, con una vasca interna in cui posizionare gli alimenti fritti da tenere al caldo. È idoneo al riscaldamento delle patatine, ma anche di polpette, pesci, verdure e altri alimenti fritti.

### Scaldafritti: come funzionano?

Gli scaldafritti si dividono in due categorie, differenti per la tecnica di riscaldamento:

- scaldafritti con resistenze elettriche: sono vasche con resistenze all'interno delle pareti,

che trasmettono il calore agli alimenti in maniera uniforme

- scaldafritti con lampada riscaldante: il calore è fornito da una lampada che riscalda in maniera omogenea i fritti.

Nei modelli con vasca, il fondo della vasca è estraibile per permettere la pulizia del macchinario, lo sgocciolamento dell'olio in eccesso e la raccolta degli alimenti. Nei modelli con lampada è presente un ripiano in acciaio su cui poggiare gli alimenti da riscaldare.

## **Quando usare uno scaldafritti professionale?**

Lo scaldafritti è indicato per pub, ristoranti e fastfood che servono grandi quantità di frittura di vegetali, pesce o carne. Il calore emanato all'interno del macchinario è secco, e questo mantiene intatta la croccantezza del fritto appena sfornato.

## **Manutenzione scaldafritti**

Si raccomanda la pulizia interna della vasca con detergente da cucina non aggressivo e spugna non abrasiva. L'interno è in acciaio inox, compatibile al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente.

## **Scaldafritti professionali su Ristoattrezzature**

Tutti gli scaldafritti professionali presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

### **Dimensioni**

Spessore pareti	100 mm
-----------------	--------