

Cod: 6421

Friggitrice a Gas 14+14 litri da banco 2 vasche professionale 4.5 +4.5 kW in acciaio inox



Descrizione

La **friggitrice a gas da banco 2 vasche professionale 14+14 litri** è un'attrezzatura per ristorazione adatta a **ristoranti, pizzerie e pub**. La doppia vasca consente di friggere contemporaneamente alimenti diversi, favorendo il flusso di lavoro in cucina.

Design e funzionamento

La **friggitrice a doppia vasca** di Ristoattrezzature è realizzata completamente in acciaio inox ed ha un design essenziale.

Le linee squadrate che caratterizzano questa attrezzatura la rendono perfetta per le cucine professionali. Le sue dimensioni esterne sono di **610x660x510 mm** per una **misura del cesto di 200x290x130 mm** e della **vasca di 350x250x110 mm**.

La **potenza della macchina è di 4.5 kW per vasca** con una **capacità di 28 litri totali**, una

capienza che permette di soddisfare un ampio numero di coperti. Questo modello è dotato di alimentazione a gas, con **accensione tramite piezoelettrico**.

Sulla parte frontale sono presenti i **rubinetti per lo scarico dell'olio e le manopole di regolazione**. I termostati delle vasche sono separati e permettono di impostare temperature differenti nello stesso momento.

La temperatura massima di esercizio della friggitrice da 14 litri+14 litri è di 220° C. Il grado di calore è controllato automaticamente ed i termostati sono dotati di un **sistema di sicurezza che si aziona in caso di spegnimento della fiamma**.

I **manici dei coperchi sono realizzati in plastica termoresistente** per consentire una presa sicura: l'attenzione all'ergonomia ne rende pratico il sollevamento.

Ogni vasca è dotata di un proprio supporto per appoggiare comodamente il cestello per la scolatura. Sul retro la nostra friggitrice a gas per ristoranti a doppia vasca è dotata di griglia per uscita fumi.

Pulizia e manutenzione

L'acciaio inox di elevata qualità selezionato per costruire i nostri prodotti assicura resistenza all'abrasione e alle macchie.

La friggitrice è una delle attrezzature soggette allo sporco più ostinato che **richiede di una pulizia più accurata e costante**.

Il design della nostra friggitrice a due vasche 14+14 litri per ristorazione facilita queste operazioni grazie all'assenza di intercapedini difficili da raggiungere. Per procedere alla pulizia della friggitrice professionale svuota le vasche dall'olio raffreddato attraverso i **rubinetti di scarico**.

L'interno è dotato di angoli arrotondati che facilitano la rimozione dell'olio esausto ma anche dei residui di cibo.

L'acciaio andrà **pulito solo con panno morbido, acqua e detergente delicato**. Prodotti corrosivi potrebbero danneggiarne la superficie irrimediabilmente.

Perché è il prodotto che fa per te

La friggitrice a gas da banco ha il grande vantaggio di essere **facile da trasportare e riposizionare**. Questa libertà ti permette di personalizzare al massimo il tuo spazio. Non solo, anche in assenza di corrente elettrica questo tipo di friggitrice ti assicura un funzionamento continuo.

L'alimentazione a gas, inoltre, **mantiene i consumi contenuti** potenziando l'ottimo rapporto qualità-prezzo di questo prodotto.

Resistenza e qualità dei materiali sono alcuni tra gli aspetti che rendono affidabile e performante la nostra friggitrice a 2 vasche. L'acciaio inox di cui si compone è in grado di garantirti massima durata e minima manutenzione.

Hai bisogno di maggiori informazioni? **Scrivici e saremo lieti di aiutarti!**

Dimensioni

Dimensioni cesto	200x290x130 mm
Dimensioni esterne	610x660x510 mm
Dimensioni vasca	250x350x160 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Capacità	28 Lt
Capacità olio	10+10 Lt
Peso	29 kg
Potenza Gas	4.5 + 4.5 kW

Equipaggiamento standard

In dotazione	2 cesti
--------------	---------