

Cod: 11838

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



## Description

**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.

**NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovute al trasporto.**

## Dimensions

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

## Technical data

Alimentazione	Electric
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

## Standard equipment

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