

Cod: 11861

Friggitrice Elettrica professionale 13+13 litri doppia vasca con scarico in acciaio inox per Pub Bar da banco nuovo danni da trasporto



Description

Qualità, professionalità e prestazioni eccezionali. La friggitrice elettrica professionale doppia 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 doppia vasca da banco per pub ne permette una facile collocazione in ogni ambiente. Le dimensioni esterne sono 630x480x345 mm, le dimensioni di ciascuna vasca sono di 280x240x200 mm e può contenere 2 cestelli di 210x200x120 mm già in dotazione. La capacità della vasca è di 13lt+13lt, mentre la capacità dell'olio è di 10lt+10lt. La struttura interna e quella esterna sono realizzate in acciaio inox. La scelta di materiali di qualità ne assicurino 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 doppia vasca da banco per pub è elettrica. Caratterizzata da una potenza di 10 kW che 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 doppia 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 doppia vasca 13 litri+13 litri dispone di due rubinetti di scarico che permettono di svuotare le vasche in modo facile e veloce. Togli l'olio residuo e procedi alla pulizia dei cestelli. Immergili 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 doppia 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 del prodotto nella scheda tecnica. NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovute al trasporto.

Dimensions

Dimensioni cesto	210x200x120 mm
Dimensioni esterne	630x480x345 mm
Dimensioni vasca	280x240x200 mm

Technical data

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

Standard equipment

In dotazione	2 cestì
--------------	---------

