

Cod: 11896

Friggitrice Elettrica professionale 13+13 litri doppia vasca in acciaio inox per Pub, Bar Ristoranti da banco usato



Description

La **friggitrice professionale a due vasche** di Ristoattrezzature è progettata per un utilizzo professionale nel settore della gastronomia e della pasticceria.

La **qualità elevata del prodotto** assicura, infatti, resistenza e durevolezza. Progettata per sopportare intensi carichi di lavoro, questa attrezzatura è indispensabile in tutte le cucine professionali e i laboratori.

La frittura è una delle cotture più richieste e più effettuate per cui diventa fondamentale scegliere il prodotto giusto. **La nostra attrezzatura è in grado di contenere grandi quantità fornendo sempre un fritto perfetto.**

Design e funzionamento

La nostra friggitrice a doppia vasca professionale per ristorazione dispone di **2 vasche da 13**

litri in acciaio inox di alta qualità. Questo materiale permette una ottima **tenuta della temperatura** ed assicura una **pulizia facile e veloce**.

L'acciaio inox, inoltre, ritarda la formazione della ruggine se correttamente pulito e se la manutenzione viene effettuata regolarmente.

La resistenza di questo prodotto è di **6.5 kW**, una potenza che assicura un rapido riscaldamento dell'olio fino ad alte temperature. **Il termostato regola la temperatura** in modo da mantenerla sempre costante e stabile automaticamente. Le manopole sono poste nella parte superiore e sono indipendenti. Le **dimensioni del cesto** sono di **210x200x120 mm**, mentre quelle esterne sono di **590x440x330 mm**. **La vasca è di 300x240x200 mm** per una **capacità di olio di 10 lt l'una**. **Il peso** complessivo è di **11 kg**.

La friggitrice non è dotata di rubinetto di scarico. Il prodotto ad alimentazione elettrica ha una frequenza di 50 Hz con una **temperatura d'esercizio di +60 +240 °C** ed una potenza elettrica di 6.5 KW.

Pulizia e manutenzione

L'attrezzatura è completa di manuale d'uso e pulizia della macchina. La friggitrice per ristorazione è soggetta ad un uso costante e si sporca frequentemente. Lo sporco ostinato può compromettere il corretto funzionamento dell'attrezzatura e la qualità del fritto. È necessario, quindi, **pulire accuratamente la macchina dopo l'uso non utilizzando mai detergenti contenenti: sabbia o soda caustica, acidi oppure cloruri che intaccano la superficie in acciaio**.

La pulizia della nostra **friggitrice a doppia vasca professionale in acciaio inox** prevede come prima cosa quella di **staccare la presa di corrente ed aspettare il raffreddamento dell'olio**. Successivamente si potrà svuotare la vasca dall'olio esausto. Il **cestello** verrà messo **in ammollo in acqua calda con sapone detergente** in modo da rimuovere più facilmente le incrostazioni. Servirà poi solo strofinare delicatamente con un panno morbido.

Internamente **l'attrezzatura va ripulita con carta da cucina** e i residui di olio bruciato vengono eliminati con l'ausilio di una spugnetta non abrasiva con detergente.

Le serpentine sono la parte più delicata dell'attrezzatura per cui non andranno in alcun modo strofinate intensamente. La friggitrice verrà riassembleata solo quando tutte le sue parti saranno perfettamente asciutte.

Perché è il prodotto che fa per te?

La friggitrice a due vasche combina **qualità, efficienza e prezzi contenuti** ed è ottimale per la gastronomia e la pasticceria.

La sua **efficiente resistenza con potenza di 6.5kw (3.25+3.25kw)**, ti permetterà di raggiungere velocemente la temperatura desiderata. Il **controllo automatico della stabilità della gradazione** ti aiuterà a mantenere sempre un ottimo fritto.

La costruzione **100 % in acciaio inox** fa il resto, assicurando un design professionale facile da usare e da pulire. **Cestelli friggitrice inclusi**.

NB: Attrezzatura usata.

Dimensions

| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni cesto | 210x200x120 mm |
| Dimensioni esterne | 590x440x330 mm |
| Dimensioni vasca | 300x240x200 mm |

Technical data

| | |
|-------------------------|-------------|
| Alimentazione | Electric |
| Capacità olio | 10+10 Lt |
| Capacità vasca | 13+13 Lt |
| Frequenza | 50 Hz |
| Peso | 11 kg |
| Potenza Elettrica | 6.5 kW |
| Temperatura d'esercizio | +60 +240 °C |
| Voltaggio | 230 V |

Standard equipment

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