

Cod: 7728

Friggitrice Elettrica professionale 6 litri singola vasca in acciaio inox per Pub Bar Ristoranti da banco



Descrizione

La friggitrice elettrica professionale singola vasca in acciaio inox per Pub Bar Ristoranti da banco 6 litri è progettata per un utilizzo professionale nel settore della gastronomia e pasticceria, dove la qualità del prodotto è fondamentale. La frittura è una tra le cotture più effettuate in cucina ed è sottoposta ad un lavoro pressoché costante. La resistenza e la robustezza sono due caratteristiche che una friggitrice professionale deve avere. Questa friggitrice ad una vasca, vi garantirà sempre le migliori prestazioni di frittura anche in grandi quantità. Design e funzionamento La friggitrice 1 vasca da 6 litri è completamente realizzata in acciaio inox di alta qualità, il design è altamente professionale ed in linea con gli standard del settore. Le dimensioni del cesto sono di 180x225x120 mm, quelle esterne di 275x435x312 mm per una misura della vasca di 235x280x150 mm. La capacità totale dell'olio è di 4 Lt. La forma compatta ne permette una collocazione facilitata ed il coperchio a ribalta, con pomello termoresistente, permette un facile accesso alla vasca. Le due fenditure ai bordi consentono la fuoriuscita del manico del cestello, che è incluso nell'attrezzatura, evitando schizzi. Il cestello è completamente in acciaio inox con manico a bloccaggio intenzionale. Nella parte superiore troviamo i pratici comandi frontali: Manopola di gestione della temperatura; Spia luminosa verde di alimentazione (

POWER); Spia luminosa rossa di riscaldamento (HEAT); I pratici supporti tubolari permettono di agganciare il cestello durante lo scolo. Alla base è dotata di piedini in gomma che ne assicurano massima stabilità su piano di appoggio. La friggitrice una vasca per bar è caratterizzata da una resistenza di 2.5 kW che rende possibile un rapido riscaldamento dell'olio fino ad alte temperature. La temperatura d'esercizio può andare dai +60 +240 °C. Ristoattrezzature ha inoltre dotato le sue friggitrici di un termostato in grado di regolare la temperatura e mantenerla sempre costante e stabile in modo completamente automatico. È dotata anche di termostato di sicurezza. Pulizia e manutenzione L'acciaio inox è garanzia di igiene e durevolezza. Effettuando una manutenzione accurata ed una pulizia costante potrai ritardare, o addirittura annullare, il processo di formazione della ruggine. La friggitrice è, infatti, una delle attrezzature più usate in cucina ed una di quelle che accumula maggiore sporco. Ecco perché è necessario provvedere alla eliminazione dei residui di cibo e dell'olio esausto dopo ogni uso. Per prima cosa è necessario staccare la presa di corrente e lasciare raffreddare la friggitrice prima di eliminare l'olio. A questo punto rimuovere il cestello e immergerlo in una soluzione di acqua e sgrassatore: sporco e incrostazioni si ammorbidiranno e basterà una spazzola in plastica per eliminarli. Risciacquare. La vasca è dotata di angoli interni arrotondati per una pulizia accurata. Perché è il prodotto che fa per te Le friggitrici Ristoattrezzature combinano perfettamente qualità, efficienza e prezzi contenuti, caratteristiche ideali per il settore della gastronomia e della pasticceria. Le dimensioni ridotte ne permettono un uso perfetto in gastronomie di piccole dimensioni, bar e laboratori. Le sue prestazioni elevate assicurano un fritto sempre croccante e cotto alle massime temperature in poco tempo. La friggitrice è venduta completamente accessoriata: Vasca Cestello Coperchio Sfoglia il nostro catalogo on line e completa la tua cucina professionale.

Dimensioni

Dimensioni cesto	180x225x120 mm
Dimensioni esterne	275x435x312 mm
Dimensioni vasca	235x280x150 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità olio	4 Lt
Capacità vasca	6 Lt
Peso	4.2 kg
Potenza Elettrica	2.5 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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

