

Cod: 3637

## Friggitrice Elettrica professionale 10 litri singola vasca in acciaio inox per Pub Bar Ristoranti da banco



### Descrizione

Qualità, efficienza e prezzi contenuti: queste le caratteristiche della friggitrice elettrica professionale singola da banco 10 litri di Ristoattrezzature. La frittura è uno dei piatti più apprezzati in tavola, scegli la qualità e offri alla clientela ottime prestazioni anche per le grandi quantità. La friggitrice elettrica 10 litri per pub, infatti, è un'attrezzatura irrinunciabile grazie alla sua capacità di sopportare intensi carichi di lavoro. Non solo, acquistandola ottimizzerai i tempi della preparazione dei tuoi piatti e otterrai una postazione di lavoro completa e confortevole.

Design e funzionamento Il design estremamente essenziale e professionale della friggitrice elettrica professionale singola da banco 10 litri per pub ne permette una facile collocazione in ogni ambiente. Le dimensioni esterne sono di 340x465x310 mm, le dimensioni della vasca sono di 300x240x150 mm e può contenere 1 cestello di 210x190x100 mm già in dotazione. La struttura interna ed esterna è realizzata completamente in acciaio inox. La scelta di materiali di qualità ne assicura il massimo dell'igiene e una facile pulizia: fondamentale nella ristorazione. 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 friggitrice professionale 10 litri per pub è elettrica con una potenza di 3kw che rende possibile un rapido riscaldamento dell'olio fino ad alte temperature. Il motore ha una frequenza di 50 Hz per un voltaggio di 230 V. Pulizia e manutenzione Per garantire funzionalità e longevità alla friggitrice elettrica professionale singola da banco 10 litri di Ristoattrezzature è necessario procedere ad una corretta e costante pulizia e manutenzione. La friggitrice è una delle attrezzature più usate in cucina ed accumula lo sporco più ostinato. L'acciaio inox permette di ritardare o addirittura annullare il processo di formazione della ruggine qualora la manutenzione e la corretta pulizia vengano effettuate regolarmente. Per prima cosa scollega la friggitrice dalla presa di corrente e lasciala raffreddare. Togli l'olio residuo, rimuovi il cestello e immergilo in una soluzione di acqua e sgrassatore per ammorbidire sporco e incrostazioni. Puoi optare anche per una soluzione green come una miscela di acqua e aceto oppure acqua e bicarbonato di sodio: naturali e altamente efficaci. Elimina lo sporco aiutandoti con una spazzola per raggiungere ogni angolo. Infine, risciacqua. Perché è il prodotto che fa per te Mantenere l'ideale punto di doratura della frittura è essenziale in cucina per garantire qualità e fragranza del prodotto. Se vuoi mantenere alto il livello delle tue preparazioni devi assicurarti che i cibi vengano cotti sempre alla giusta temperatura. Ecco perché scegliere la nostra friggitrice elettrica professionale 10 litri per pub. Prodotto in acciaio inox di alta qualità, assicura un alto livello di affidabilità, prestazioni, stile e un eccellente rapporto qualità-prezzo. Capace di lavorare a ritmo sostenuto come una cucina professionale richiede, è un prodotto robusto e resistente. Acquistandola potrai contare sull'alleato perfetto in cucina e potrai decidere di collocarla ovunque tu voglia. Leggi tutti i dettagli nella scheda tecnica.

## Dimensioni

Dimensioni cesto	210x190x100 mm
Dimensioni esterne	340x465x310 mm
Dimensioni vasca	300x240x150 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità olio	6 Lt
Capacità vasca	10 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	7 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

## Equipaggiamento standard

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

