

Cod: 5615

Friggitrice a gas 28+28 litri su mobile doppia vasca vano chiuso S/90 80x90 cm



Descrizione

La friggitrice a gas su mobile 2 vasche professionale 28+28 litri è montata su vano chiuso con portine a battente. La sua struttura, resistente e compatta, ne permette una facile collocazione in cucine anche di ridotte dimensioni. Grazie alla doppia vasca potrai friggere contemporaneamente alimenti diversi, ottimizzando i tempi di lavoro. La friggitrice a gas per ristorazione è fornita senza cestelli ed è adatta a ristoranti, pizzerie e pub. Design e funzionamento La friggitrice a doppia vasca di Ristoattrezzature è completamente in acciaio inox, le linee sono essenziali e pulite. Il design permette un facile inserimento nella linea di un ristorante professionale e i vani sottostanti assicurano praticità ed organizzazione. Le sue dimensioni esterne sono di 800x900x940 mm per una misura del cesto di 200x300x150 mm e della vasca di 380x290x200 mm. Peso 138 kg. I rubinetti per lo scarico sono allocati nel vano inferiore e le manopole di regolazione dei termostati sono poste frontalmente. Ogni vasca può avere una temperatura diversa ed è dotata di supporto appoggia cestello per una pratica scolatura. I manici dei coperchi sono ergonomici e realizzati in plastica termoresistente per permettere di maneggiarli in sicurezza e di avere una presa salda. La friggitrice a gas su mobile 2 vasche professionale 28+28 litri è dotata di griglia per uscita fumi sul retro. La potenza della friggitrice per ristorazione è di 32 kW con una capacità di 56 litri totali, una

capienza ottimale per garantire un rapido servizio. L'alimentazione è a gas, con accensione tramite piezoelettrico. La temperatura massima di esercizio va da 120-200 ° C e viene controllata da una valvola termostatica di sicurezza. Il sistema si aziona in caso di spegnimento della fiamma. Le portine a battente sono dotate di maniglie ergonomiche che ne facilitano l'apertura. Il mobile sottostante crea uno spazio di archiviazione aggiuntivo. Pulizia e manutenzione La manutenzione della friggitrice a gas su mobile 2 vasche professionale 28+28 litri è facilitata dalla presenza del mobile sottostante. Aprendo le ante è possibile accedere facilmente alla parte meccanica della friggitrice professionale. La struttura in acciaio inox assicura resistenza all'abrasione e alle macchie, tuttavia prodotti corrosivi potrebbero rovinarne la superficie. Il design, senza intercapedini difficili da raggiungere, facilita le operazioni di pulizia che dovranno essere quotidiane. La friggitrice professionale è una delle attrezzature soggette allo sporco più ostinato e necessita di una igienizzazione accurata e costante. Per procedere alla pulizia della friggitrice professionale dovrai: svuotare le vasche dall'olio raffreddato, utilizzando i rubinetti di scarico. pulire l'interno delle vasche con panno umido e detergente sgrassatore : la presenza di angoli arrotondati facilita la rimozione dell'olio e dei residui di cibo. asciugare la macchina perfettamente con un panno liscio asciutto. Mai impiegare spugnette abrasive per evitare di graffiare la superficie. Perché è il prodotto che fa per te La Friggitrice a gas su mobile 2 vasche professionale 28+28 litri assicura grande libertà di installazione ed il mobile sottostante la rende una postazione di lavoro completa. L'alimentazione a gas garantisce consumi contenuti ed un rendimento elevato nel tempo. Resistenza all'usura e robustezza sono tra i punti di forza di questa friggitrice professionale per pub, ristoranti e pizzerie. La qualità elevata dei materiali, e della meccanica, rendono il prodotto affidabile ed in grado di sostenere intensi flussi di lavoro. I cestelli non sono inclusi e sono acquistabili separatamente come optional.

Dimensioni

Dimensioni cesto	270x300x150 mm
Dimensioni esterne	800x900x940 mm
Dimensioni vasca	380x290x200 mm

Scheda tecnica

Capacità vasca	28+28 Lt
Peso	138 kg
Potenza Gas	32 kW

Equipaggiamento standard

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