

Cod: 3639

Friggitrice Elettrica professionale 16+16 litri doppia vasca in acciaio inox per Pub Bar Ristoranti da banco - 220 Volt



Descrizione

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 16 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 5+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 245x230x120 mm, mentre quelle esterne sono di 690x520x365 mm. La vasca è di 310x260x200 mm per una capacità di olio di 12

It l'una. Il peso complessivo è di 17 kg. La friggitrice 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 un voltaggio di 230 V. 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 detersivi 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 5+5 kW 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.

Dimensioni

Dimensioni cesto	245x230x120 mm
Dimensioni esterne	690x520x365 mm
Dimensioni vasca	310x260x200 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità olio	12+12 Lt
Capacità vasca	16+16 Lt
Frequenza	50 Hz
Peso	17 kg
Potenza Elettrica	10 kW
Temperatura d'esercizio	+60 +240 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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

