

Cod: 6417

Friggitrice a Gas 28+28 litri doppia vasca su mobile S/70 80x70 cm



Descrizione

La friggitrice a gas due vasche (28+28lt) di Ristoattrezzature permette di friggere alimenti come frittelle, olive all'ascolana, pizza e molto altro ancora in modo sicuro, facile e veloce. Allestita su un pratico mobile chiuso da portine a battente è l'attrezzatura professionale ideale soprattutto in pub, rosticcerie e ristoranti. Resistente, versatile e sicura. Ottieni una postazione di lavoro pratica e completa e ottimizza i tempi delle tue preparazioni. Design e funzionamento Il design estremamente essenziale e professionale della friggitrice due vasche a gas su mobile (28+28lt) per gastronomia ne permette una facile collocazione in ogni ambiente. Le sue dimensioni esterne sono di 800x730x940 mm, al suo interno di distinguono due vasche di frittura ciascuna di 290x380x290 mm che si completano inserendo all'interno 2 cesti di 200x300x150 mm per una capacità totale di 28+28 litri. Interni ed esterni sono realizzati in acciaio inox. La scelta di materiali di qualità garantisce il massimo dell'igiene e resistenza nel tempo. Il funzionamento della friggitrice due vasche 28+28 litri su mobile è a gas per una potenza di 32 kW. Il controllo della temperatura si ottiene per mezzo di una valvola termostatica di sicurezza. Decidi di impostare la temperatura di esercizio da 120-200 ° C. Pulizia e manutenzione Per garantire massima funzionalità alla tua attrezzatura professionale è necessario procedere a regolari interventi di pulizia e manutenzione. La friggitrice due vasche a gas su mobile è facile e veloce da pulire.

Assicurati di intervenire ad apparecchio spento. Svuota le vasche attraverso il rubinetto di scarico posizionato nel vano inferiore quindi procedi alla pulizia dei cestelli. Immergili in una soluzione di acqua e aceto e poi procedi a rimuovere ogni residuo di olio e sporco dalle vasche con l'aiuto di un panno morbido. Al fine di mantenere l'attrezzatura in condizioni di sicurezza e funzionalità, nel rispetto delle norme, si raccomanda di programmare un intervento di manutenzione. Perché è il prodotto che fa per te L'attrezzatura da ristorazione non si può improvvisare. Scegliere quella giusta è garanzia di qualità nel tempo. Acquista la friggitrice due vasche a gas su mobile per rosticcerie una volta sola e usala come e quando vuoi in cucina. Offri alla clientela il giusto grado di doratura ai tuoi prodotti. Ottime prestazioni, affidabilità e ottimo rapporto qualità-prezzo. Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica e procedi all'acquisto.

Dimensioni

Dimensioni cesto	300x280x150 mm
Dimensioni esterne	800x730x940 mm
Dimensioni vasca	290x380x290 mm

Scheda tecnica

Capacità olio	21+21 Lt
Capacità vasca	28+28 Lt
Peso	85 kg
Potenza Gas	32 kW

Equipaggiamento standard

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