

Cod: 6420

Friggitrice Gas 14 litri da banco professionale 4.5 kW in acciaio inox



Descrizione

La nostra friggitrice gas da banco professionale da 14 litri è uno strumento indispensabile in una cucina professionale. La sua buona capacità è adatta a ristoranti, pub e pizzerie di medie dimensioni. Realizzata completamente in acciaio inox, questa friggitrice professionale è un modello da appoggio, va quindi montata su banco o tavolo da lavoro. Questa caratteristica ne rende facile l'installazione e lo spostamento. Design e funzionamento Le linee pulite ed essenziali donano un tocco di professionalità all'attrezzatura e assicurano le attività di igienizzazione e pulizia. La friggitrice da 14 litri si compone di una vasca principale in grado di ospitare un cestello per alimenti con manico termoisolante. La potenza dell'attrezzatura da ristorazione è di 4.5 kW con alimentazione a gas ed accensione tramite piezoelettrico. Frontalmente troviamo il rubinetto di scarico per l'olio esausto e tutti i comandi di gestione della macchina: dal tasto di accensione alla manopola per regolare la temperatura. La temperatura di esercizio può arrivare sino ad un massimo di 220° C: la friggitrice è dotata di termostato per la regolazione della gradazione. Il controllo della stabilità della temperatura è automatico ed è dotato di un sistema di sicurezza che interviene in caso di spegnimento della fiamma. Il manico del coperchio è in plastica termoresistente progettata per assicurare ergonomia e presa salda. Il pratico tubolare posto sulla vasca consente di appoggiare comodamente il cestello per la

scolatura. Le dimensioni del cesto sono di 210x300x140 mm, esternamente la macchina misura 310x660x510 mm per una vasca di 250x370x210 mm con una capacità totale di 14 litri in grado di ospitare fino a 10 litri netti di olio. Pulizia e manutenzione La struttura interna ed esterna è realizzata in acciaio inox di alta qualità, compatibile con le normative di settore in merito al contatto con gli alimenti. L'assenza di intercapedini favorisce la pulizia accurata dell'attrezzatura che va pulita attentamente dopo ogni uso. Sappiamo bene, infatti, quanto venga usata e quanto può sporcarsi una friggitrice per ristorazione ecco perché è importante avere un materiale ed un design di facile pulizia. Per pulire la friggitrice è necessario spegnere la macchina e aspettare che le piastre interne delle vasche siano raffreddate. Essenziale è svuotare l'olio esausto e i residui di frittura attraverso gli scarichi posti sulla parte anteriore del macchinario. Una volta svuotata, la superficie interna della vasca andrà completamente ripulita con un panno umido e un detergente non aggressivo. Perché è il prodotto che fa per te La friggitrice professionale per ristoranti da 14 litri è l'attrezzatura giusta se hai un locale di medie grandi dimensioni. Ideale per il tuo pub, ristorante ma anche in pizzeria, per i classici fritti d'antipasto, questa macchina assicura una serie di vantaggi. Tra questi troviamo: ottimo rapporto qualità-prezzo resistenza consumi contenuti autonomia leggerezza Il peso contenuto della friggitrice, solo 15 kg, consente a questa macchina di essere agevolmente spostata dove più è comodo. Si tratta, infatti, di una leggera friggitrice da banco che può essere posizionata su tavolo o banco da lavoro. Questa sua autonomia è accentuata dalla mancanza di alimentazione elettrica che ne consente il funzionamento anche senza corrente. Infine, l'alimentazione a gas permette di mantenere contenuti i consumi poiché i costi di questo tipo di sistema sono notevolmente ridotti. La robusta costruzione in acciaio inossidabile la rende un prodotto quasi eterno, potenziando il rapporto qualità prezzo. Scopri come completare la tua postazione sfogliando il nostro catalogo on line.

Dimensioni

Dimensioni cesto	210x300x140 mm
Dimensioni esterne	400x660x480 mm
Dimensioni vasca	250x370x210 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Capacità	14 Lt
Peso	15 kg
Potenza Gas	4.5 kW

Equipaggiamento standard

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