

Friggitrice elettrica per pasticceria da banco 1 vasca 10 LT L 700 mm x P 650 mm x H 285 mm

MODELLO: EFP610E

Dimensioni esterne

L 700 x P 650 x H 285 mm

1.625,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 700 mm x P 650 mm x H 285 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	90°C-190°C
Alimentazione	Elettrica
Peso	38 Kg

Capacità vasca	10 LT
Potenza elettrica totale	9 Kw
Dotazione di serie	1 cestello di dimensioni 605 mm x 330 mm x 70 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Friggitrice elettrica per pasticceria da banco con 1 vasca di capacità 10 litri.

La **friggitrice elettrica** ha il **piano** e la **vasca** realizzati interamente **in acciaio inox AISI 304**, materiale facilmente lavabile e igienizzabile. Il pannello dei comandi è facilmente estraibile per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

La friggitrice ha **alimentazione elettrica** con **resistenze al tungsteno esterne alla vasca**.

La **regolazione** della **temperatura** dell'**olio** avviene tramite **termostato** ad alta precisione che è collegato a una valvola elettronica. Durante la fase di lavoro questo termostato percepisce il minimo abbassamento della temperatura facendo intervenire immediatamente il corpo scaldante per riportare in tempi brevi l'olio alla temperatura di set point. La regolazione della temperatura può attestarsi **tra 90°C e 190°C.** E' presente anche un **termostato di sicurezza** tarato a 230°C per evitare pericolosi surriscaldamenti accidentali dell'olio. Questo termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione elettrica agli elementi riscaldanti se la temperatura dell'olio nella vasca supera il livello massimo impostato. Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato.

E' presente un **selettore per regolare la potenza fino a 9 Kw**. La regolazione della potenza nelle friggitrici permette di regolare la temperatura dell'olio portandolo alla temperatura ideale durante la fase di cottura (180°C/190°C) o di mantenerlo a una temperatura più bassa

(110°C/120°C) durante i tempi morti tra una cottura e l'altra.

I comandi della friggitrice avvengono tutti tramite tastierino posto sulla parte frontale del macchinario.

La friggitrice possiede **1 vasca** di **capacità 10 litri.** Si consiglia di fare attenzione a caricare l'olio a freddo fino alla tacca di livello minimo contrassegnata all'interno della vasca stessa. Inoltre, si deve prestare attenzione all'olio vecchio perchè ha un punto di accensione più basso e la schiuma tende a traboccare. Anche l'introduzione di cibi troppo umidi e in quantità eccessiva contribuisce alla formazione di schiuma che può traboccare.

Lo **scarico dell'olio** avviene tramite **rubinetto a sfera posto nella parte frontale del macchinario**.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE:

Il macchinario deve essere posizionato in un ambiente ben aerato. Se viene posizionato contro una parete, quest'ultima deve resistere a valori di temperatura di 80°C e se infiammabile è indispensabile l'applicazione di un isolante termico. Si raccomanda, inoltre, di non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore e posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione.

MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO:

Prima di mettere in funzione la friggitrice per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale di imballo e procedere con una pulizia accurata della vasca e dei cestelli dai grassi industriali di protezione. Riempire pertanto la vasca fino al bordo con acqua e detersivo, mettere in funzione il riscaldamento e portare a ebollizione per alcuni minuti. Scaricare quindi l'acqua attraverso il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 CESTELLO DI DIMENSIONI 605 mm x 330 mm x 70 mm.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA