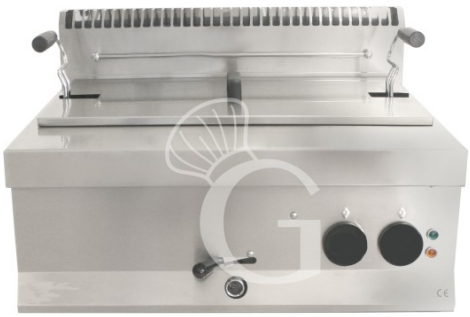


Friggitrice elettrica per pasticceria da banco 1 vasca 21 LT L 700 mm x P 650 mm x H 285 mm

MODELLO: EFP621V

Dimensioni esterne

L 700 x P 650 x H 285 mm

1.541,00 € + 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	34 Kg

Capacità vasca	21 LT
Potenza elettrica totale	6/9 Kw
Dotazione di serie	1 cestello di dimensioni 605 mm x 329 mm x 70 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Friggitrice elettrica per pasticceria da banco con 1 vasca di capacità 21 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 in inox rotanti ad alto rendimento studiate in modo da facilitare le operazioni di pulizia della vasca**.

La **regolazione** della **temperatura** dell'**olio** avviene tramite **termostato elettromeccanico**. 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.

E' presente un **selettore per regolare la potenza da 6 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.

Sul fondo dell'apparecchio è presente un'ampia **zona fredda** fondamentale nelle friggitrici che vengono utilizzate per cotture di prodotti panati. Il

termine "zona fredda" identifica la zona della vasca di cottura al di sotto dei corpi riscaldanti dove si deposita tutta la panatura che non rimane attaccata al podotto in fase di cottura. In questo modo il prodotto che precipita non è soggetto al continuo riscaldamento che ne comprometterebbe la qualità e la durata dell'olio, nonchè la genuinità della frittura prodotta.

La friggitrice possiede **1 vasca** di **capacità 21 litri.**

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.

SVUOTAMENTO DELL'OLIO:

Per svuotare la vasca dall'olio utilizzato attendere che il liquido sia raffreddato, poi inserire la prolunga per scarico olio con innesto di sicurezza a baionetta, collocare una vasca raccogli olio e aprire il rubinetto. L'olio uscirà dal rubinetto e la vasca si svuoterà. Per mantenere meglio l'olio è consigliabile, una volta filtrato, deporlo in un luogo fresco.

MANUTENZIONE ORDINARIA:

Alla fine di ogni giornata lavorativa è necessario detergere la friggitrice pulendo le superfici in acciaio con acqua tiepida saponata e risciacquando poi accuratamente. Per pulire la vasca si consiglia di svuotarla dall'olio facendolo scendere attraverso il rubinetto di scarico nella vasca raccogli olio. Togliere poi i cestini e la retina alloggiati sopra le resistenze; ruotare le resistenze e, con gli elementi riscaldanti in poisizione verticale, pulire la vasca in modo accurato.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 CESTELLO DI DIMENSIONI 605 mm x 329 mm x 70 mm.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA