

Friggitrice elettrica da banco con rubinetto 1 vasca 10 LT potenza 3 KW Monofase

MODELLO: FE10L

Dimensioni esterne

L 275 x P 475 x H 380 mm

146,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 275 x P 475 x H 380 mm
Dimensioni interne	L 220 x P 300 x H 185 mm
Potenza	3 KW
Peso netto	7,3 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	220-240V 1N 50/60 Hz
Temperatura	50 - 200 °C
Capacità olio	10 LT
Numero vasche friggitrice	NR 1 vasca
Capacità vasche friggitrice	10 LT

Alimentazione friggitrice	Elettrico
Peso lordo	10,6 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 coperchio; 1 cestello di dimensioni 200 mm x 220 mm x 100 mm // dimensioni con manico: 450 mm x 220 mm x 100 mm
Cavo di collegamento alla rete	Cavo di collegamento incluso. Presa non fornita. Installazione a cura di tecnico qualificato.
Struttura esterna	In acciaio ino x
Tipologia friggitrice	Friggitrice da banco
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Friggitrice Elettrica da Banco 10 Litri – 3 kW Monofase con Rubinetto in Acciaio Inox

La **friggitrice elettrica da banco professionale da 10 litri** è un'attrezzatura indispensabile per tutte le attività del settore Ho.Re.Ca. che necessitano di un apparecchio compatto, efficiente e di facile manutenzione.

Grazie alle sue dimensioni ridotte e alla struttura robusta in **acciaio inox**, questa friggitrice si adatta perfettamente a **ristoranti, gastronomie, chioschi, food truck, sagre e manifestazioni**.

Prestazioni e vantaggi operativi

Questa **friggitrice professionale da banco** assicura un'**ottimale uniformità di cottura** grazie al sistema di riscaldamento elettrico da 3 kW, che garantisce **mantenimento costante della temperatura** e un rapido recupero termico dopo ogni ciclo di frittura.

La **manopola di regolazione manuale** permette di impostare con precisione la temperatura desiderata, mentre l'**indicatore luminoso di funzionamento** segnala il raggiungimento del calore impostato.
Il **coperchio in acciaio inox** mantiene la temperatura interna e previene contaminazioni esterne durante la cottura, favorendo un ambiente di lavoro più pulito e sicuro.

Design funzionale e facile manutenzione

La friggitrice è equipaggiata con:

- **Cestello rettangolare** (200 x 220 x 100 mm; lunghezza totale con manico 450 mm) con **manico termoisolante** per un uso sicuro;
- **Rubinetto di scarico** per una **pulizia rapida e igienica** dell'olio;
- **Maniglie laterali** che facilitano lo spostamento dell'apparecchio;
- **Cavo di collegamento incluso** (presa non fornita – installazione a cura di tecnico qualificato).

Dopo la cottura, il cestello può essere **appeso per lo sgocciolamento dell'olio in eccesso**, ottimizzando i tempi di servizio e garantendo una frittura leggera e croccante.

Ideale per utilizzi professionali mobili

Grazie alla sua **struttura compatta**, al **peso contenuto** e all'**alimentazione monofase**, questa friggitrice elettrica è perfetta non solo per cucine professionali ma anche per **truck food, fiere, sagre e manifestazioni gastronomiche itineranti**, dove spazio e praticità sono elementi essenziali.

La friggitrice elettrica da banco da 10 litri Gastrodomus rappresenta la scelta ideale per chi cerca **prestazioni professionali, affidabilità e facilità di utilizzo** in un formato compatto e versatile. Perfetta per la **ristorazione mobile e tradizionale**, garantisce risultati di frittura costanti e di alta qualità.