

Friggitrice elettrica per pasticceria da banco 1 vasca 16 LT L 560 x P 470 x H 400 mm

MODELLO: FRIP16

Dimensioni esterne

L 560 x P 470 x H 400 mm

1.058,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 560 mm x P 470 mm x H 400 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	50°C-190°C
Alimentazione	Elettrica
Peso	14,7 Kg

Capacità vasca	16 LT
Potenza elettrica totale	9 Kw
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 coperchio, 1 cesto 475 x 235 x 80 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Friggitrice elettrica per pasticceria da banco 1 vasca 16 LT.

La **friggitrice elettrica** ha il **piano** e la **vasca** realizzati interamente **in acciaio inox**, materiale facilmente lavabile e igienizzabile. Elementi riscaldanti facilmente estraibili per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

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.

I comandi della friggitrice avvengono tutti tramite comandi meccanici posti sulla parte superiore del macchinario.

La friggitrice possiede **1 vasca** di **capacità 16 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 perché 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 coperchio,

- 1 cesto 475 x 235 x 80 mm.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA