



Friggitrice Industriale elettrica da banco 2 vasche 10 + 10 LT 15 Kw Trifase - P 700 mm

MODELLO: HOF70/70/T10

Dimensioni esterne

L 700 x P 700 x H 280 mm

1.416,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 700 mm x P 700 mm x H 280 mm
Dimensioni vasche friggitrice	250 mm x 370 mm x H 210 mm
Alimentazione	Trifase 380-415 V/3 N/50-60 Hz (su richiesta Monofase 220-240 V/3/50-60 Hz)
Peso	35 Kg
Numero vasche friggitrice	NR 2 vasche
Capacità vasche friggitrice	10 LT + 10 LT

Alimentazione friggitrice	Elettrico
Potenza elettrica totale	15 Kw
Serie friggitrice	Profondità 700 mm
Dotazione di serie	2 cestelli + 2 coperchi, prolunga di scarico
Tipologia friggitrice	Friggitrice da banco

Descrizione

Friggitrice elettrica da banco con 2 vasche di capacità 10 litri + 10 litri.

La **friggitrice elettrica da banco** è un elemento fondamentale in ristoranti, hotel e pizzerie in quanto permette di friggere in modo omogeneo in olio o grasso qualsiasi tipologia di cibo.

L'apparecchiatura ha un **piano di lavoro** e una **vasca realizzati in acciaio INOX AISI 304 di spessore 10/10 con rubinetto di scarico posizionato sul cruscotto** e di curva con innesto in sicurezza per l'estrazione dell'olio della vasca.

La friggitrice è dotata di **resistenze corazzate ribaltabili e rotanti** per agevolare le operazioni di pulizia. Sono regolate, inoltre, da un termostato che varia la temperatura da minimo 100°C fino a un massimo di 190°C.

La macchina è di facile e intuitivo utilizzo. Per metterla in funzione, infatti, è necessario riempire la vasca di olio fino al livello massimo consentito e segnalato dall'apposita tacca sulla vasca. Girare successivamente l'interruttore dell'apparecchio dallo "0" alla posizione desiderata. Si accenderanno contemporaneamente due lampade spia, una verde e una gialla che indicano, rispettivamente, che l'apparecchio è sotto tensione e che gli elementi riscaldanti sono in funzione. Quando la spia gialla si spegne, significa che la temperatura è stata raggiunta. Per lo

spegnimento della friggitrice girare semplicemente l'interruttore sullo "0".

CONSIGLI PER LA PULIZIA: Le parti in acciaio devono essere pulite con acqua, detersivi non abrasivi e panni inumiditi. Evitare di utilizzare pagliette o raschietti che possono graffiare e danneggiare la superficie.

DOTAZIONE DI SERIE:

- PROLUNGA DI SCARICO DELLA VASCA:

- 2 CESTELLI + 2 COPERCHI.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA