



Friggitrice Elettrica da banco 2 vasche con rubinetto 8 LT + 8 LT potenza 3 + 3 KW

Monofase

MODELLO: FR88RN

Dimensioni esterne

L 565x P 470x H 360 mm

421,00 € + IVA

 **Richiedi tempi di consegna**



Dimensioni esterne	L 565 mm x P 470 mm x H 360 mm
Potenza	3 Kw + 3 Kw
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	50°C/180°C
Produzione oraria	8 + 8 kg.
Capacità olio	8 LT + 8 LT

Numero vasche friggitrice	NR 2 vasche
Capacità vasche friggitrice	10 LT + 10 LT
Alimentazione friggitrice	Elettrico
Capacità cesto	1 + 1 kg
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Tipologia friggitrice	Friggitrice da banco

Descrizione

Friggitrice Elettrica da banco 2 vasche con rubinetto 8 LT + 8 LT potenza 3 + 3 KW Monofase.

La friggitrice elettrica da banco da 8+8 litri è la soluzione ideale per bar, food truck, gastronomie e piccole attività di ristorazione che necessitano di friggere in modo rapido, sicuro e con la massima affidabilità. Grazie alla potenza da 3+3 kW e alla configurazione monofase, garantisce una resa elevata con consumi contenuti, raggiungendo i 180°C in soli 18 minuti. La doppia vasca permette maggiore versatilità nelle combinazioni di cottura con temperature separate.

Interamente realizzata in acciaio inox AISI304, questa friggitrice assicura robustezza, igiene e lunga durata nel tempo. La vasca e il coperchio sono solidi e facili da sanificare, mentre il cestello estraibile in filo cromato permette una gestione semplice della frittura e una pulizia rapida. Inoltre, il rubinetto di sicurezza permette lo svuotamento della vasca dall'olio di cottura in modo semplice, veloce e sicuro.

Caratteristiche tecniche

- Termostati regolabili 50–190°C per la massima precisione
- Termostato di sicurezza con pulsante di ripristino
- Pomelli e manici termoisolanti per un utilizzo sicuro
- Resistenze in inox efficienti e durature
- Testate e resistenze completamente removibili per una manutenzione facilitata

Istruzioni per la pulizia:

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchio disinserire l'alimentazione elettrica generale e assicurarsi che la zona da trattare sia completamente raffreddata.

Sfilare in seguito il quadro comandi completo delle resistenze elettriche e togliere la vasca per scaricare l'olio. Lavare la vasca e il cestello con detersivi per uso alimentare, risciacquarli e asciugarli accuratamente prima di rimontarli. Ricomporre il quadro comandi completo delle resistenze. Pulire il piano di lavoro e tutte le zone circostanti. Infine pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o una spugna.