

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

MODELLO: FR88RN

Dimensioni esterne

L 565 x P 470 x 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
Normative	CE disponibile

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 da3+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 detergenti 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.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA