

Friggitrice Industriale elettrica su armadio chiuso 1 vasca 15 LT 10,2 Kw Trifase

MODELLO: HOF15/90/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 900 x H 870 mm

1.299,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm
Dimensioni vasche friggitrice	L 280 x P 450 x H 200 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	107 Kg
Numero vasche friggitrice	NR 1 vasca
Capacità vasche friggitrice	15 LT

Alimentazione friggitrice	Elettrico
Potenza elettrica totale	10,2 Kw
Serie friggitrice	Profondità 900 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 cestello, 1 coperchio, 1 falsofondo
Tipologia friggitrice	Friggitrice su mobile
Normative	CE disponibile

Descrizione

Friggitrice elettrica allestita su armadio chiuso con 1 vasca di capacità 15 litri.

La **friggitrice elettrica** 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. Grazie al suo **allestimento su armadio chiuso**, il macchinario risulta molto versatile e adatto a ogni esigenza lavorativa.

Il **nuovo design** è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggiato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco è complete di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

L'apparecchiatura ha un **piano di lavoro di spessore 20/10** e una **vasca realizzati in acciaio INOX AISI 304 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 glielementi 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".

La potenza totale della friggitrice elettrica è di 10,2 Kw, l'alimentazione trifase, l'assorbimento di 16 Ampere e il cavo elettrico deve essere predisposto 5x2,5 mm2.

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:

- ! CESTELLO L230 x P380 x H120 mm

- 1 COPERCHIO + 1 FALSOFONDO.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA