

## **Friggitrice elettrica da banco - 2 vasche - capacità 10 LT + 10 LT**

**Preis: 1.487,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** HOF70/70/T10

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Elektro Fritteusen

---

## Beschreibung

**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.

---

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 700 mm x T 700 mm x H 280 mm
<b>Standardausstattung</b>	2 Frittierkörbe + 2 Deckel, Fettablauf - Verlängerung

## Kundenauftrag

<b>Spannung</b>	dreiphasig - 380 - 415 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz (auf Anfrage einphasig - 220 - 240 V/ 3 / 50 - 60 Hz)
<b>Gewicht</b>	35 Kg
<b>Anzahl Becken</b>	2 Becken
<b>Fassungsvermögen des Beckens</b>	10 L + 10 L
<b>Art der Fritteuse</b>	Tischgerät
<b>Versorgung der Fritteuse</b>	elektrisch
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	15 KW
<b>Tiefe Fritteuse</b>	700 mm
<b>Abmessungen Becken</b>	B 250 mm x T 370 mm x H 210 mm

Erstellt am 03/06/2026