

SKU: 2980451

**Beckers**

## **Friggitrice Elettrica Da banco con rubinetto Modello FR8 Potenza: KW 3**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice Elettrica da Banco FR8 con Rubinetto - 3 kW**

La **friggitrice elettrica da banco FR8** è una soluzione professionale progettata per garantire affidabilità, sicurezza e risultati costanti nelle cucine della ristorazione. L'alimentazione **monofase** e la potenza di **3 kW** consentono un riscaldamento rapido dell'olio, assicurando una temperatura stabile anche durante sessioni di lavoro prolungate.

#### **Capacità studiata per un utilizzo professionale**

La friggitrice è dotata di una **vasca con capacità di 8 litri di olio**, una dimensione ideale per gestire porzioni professionali senza compromettere la qualità della frittura. La vasca, realizzata con lavorazione **imbutita ed estraibile**, integra una **zona fredda** che permette ai residui di cottura di depositarsi sul fondo senza bruciare. Questo accorgimento tecnico contribuisce a mantenere l'olio più pulito nel tempo e a ottenere alimenti sempre croccanti e dal colore uniforme.

#### **Controllo preciso della temperatura e sicurezza**

Il controllo della temperatura avviene tramite un **termostato regolabile da 50 a 190 °C**, che

consente di adattare facilmente il livello di calore alle diverse tipologie di alimenti, dai prodotti più delicati a quelli che richiedono una frittura più intensa. A tutela dell'operatore e dell'apparecchiatura, la friggitrice è equipaggiata con un **termostato di sicurezza che interviene a 240 °C**, prevenendo situazioni di surriscaldamento.

La presenza di una **spia luminosa** segnala in modo chiaro l'inserimento delle resistenze, offrendo un immediato riscontro visivo sullo stato di funzionamento della macchina. Inoltre, il **microinterruttore di sicurezza sulla testata delle resistenze** impedisce l'attivazione accidentale durante le operazioni di pulizia o manutenzione.

### Struttura robusta e manutenzione facilitata

L'intera struttura della friggitrice FR8 è realizzata in **acciaio inox satinato**, una scelta che garantisce resistenza all'usura, facilità di pulizia e il rispetto degli standard igienici richiesti negli ambienti professionali. Il **rubinetto di scarico dell'olio** integrato consente di svuotare la vasca in modo pratico e controllato, riducendo tempi di fermo e rendendo più efficienti le operazioni di cambio olio.

Il **coperchio fornito di serie** permette di proteggere l'olio quando la friggitrice non è in funzione, contribuendo a mantenere pulito il piano di lavoro e a preservare l'olio stesso.

### Accessori e dimensioni

In dotazione è incluso un **cesto in rete d'acciaio**, progettato per favorire un drenaggio ottimale dell'olio dopo la cottura. Il **manico in materiale plastico** garantisce una presa sicura e isolata dal calore. Le dimensioni del cesto, pari a **21,5 x 27 x 13,5 cm**, risultano ideali per una gestione pratica degli alimenti.

Con **dimensioni compatte di 265 x 450 x 360 mm** e un **peso di circa 7 kg**, la friggitrice FR8 si integra facilmente su qualsiasi banco di lavoro, risultando adatta anche a cucine con spazi limitati. L'apparecchiatura è conforme alla **normativa CE**, garantendo sicurezza e qualità costruttiva.

### Ideale per la ristorazione professionale

Grazie alla combinazione di potenza, capacità, sicurezza e praticità di utilizzo, la friggitrice elettrica FR8 rappresenta una scelta affidabile per ristoranti, bar, pub, gastronomie e food truck che cercano un'attrezzatura compatta ma completa, pensata per un uso professionale quotidiano.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	36
Capacità LT	8
Capacità vasca	4 Litri

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	26.5
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	45
Temperatura °C	50 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	2980451
Profondità	minore di 600 mm