

SKU: 2980478

**Beckers**

## **Friggitrice Elettrica Da banco Modello FR10+10 con rubinetto Potenza KW 3+3**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice elettrica da banco FR10+10 con rubinetto**

La friggitrice elettrica da banco FR10+10 è una soluzione professionale progettata per garantire efficienza e praticità nelle cucine di ristoranti, bar, pub e gastronomie. Grazie alla presenza di due vasche indipendenti con capacità di 10 litri ciascuna, questo modello consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, mantenendo separati oli e alimenti e migliorando l'organizzazione del lavoro.

La struttura è realizzata in acciaio inox satinato, materiale resistente e facile da pulire, ideale per l'utilizzo quotidiano in ambienti professionali. La macchina è dotata di testata estraibile con pannello comandi integrato, che include un interruttore generale coassiale con il termostato di regolazione, permettendo un controllo semplice e immediato della temperatura di lavoro.

#### **Caratteristiche principali**

Le vasche estraibili sono imbutite e dotate di zona fredda, una soluzione utile per raccogliere i residui di cottura e contribuire a mantenere l'olio più pulito durante l'utilizzo. Il sistema di riscaldamento è gestito da resistenze elettriche controllate da termostato regolabile con intervallo di temperatura da 50°C a 190°C.

Per garantire maggiore sicurezza durante l'utilizzo, la friggitrice è dotata di termostato di sicurezza con intervento a 240°C, spia luminosa di inserimento delle resistenze e microinterruttore di sicurezza

sulla testata delle resistenze. Il rubinetto di scarico dell'olio consente inoltre di facilitare le operazioni di svuotamento e manutenzione della macchina.

La dotazione comprende coperchi di serie e cestelli in rete d'acciaio con manici in materiale plastico termoisolante, progettati per garantire una presa sicura durante le operazioni di frittura.

## Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale da banco con doppia vasca.
- Capacità olio: 10 + 10 litri.
- Struttura in acciaio inox satinato.
- Vasche estraibili imbutite con zona fredda.
- Testata estraibile con pannello comandi.
- Interruttore generale coassiale con termostato di regolazione.
- Temperatura regolabile: da 50°C a 190°C.
- Termostato di sicurezza con intervento a 240°C.
- Spia luminosa di inserimento resistenze.
- Microinterruttore di sicurezza sulla testata resistenze.
- Rubinetto per scarico olio.
- Coperchi di serie.
- Cestelli in rete d'acciaio con manici in materiale plastico.
- Dimensioni cestelli: 215 x 270 x 135 mm.
- Potenza: 3 + 3 kW.
- Alimentazione: monofase.
- Dimensioni: 530 x 490 x 360 mm.
- Peso: 14 kg.
- Certificazione CE.

## Vantaggi e utilizzo

La friggitrice elettrica FR10+10 rappresenta una soluzione versatile e funzionale per le cucine professionali che necessitano di un'attrezzatura compatta ma efficiente. La doppia vasca permette di preparare contemporaneamente diverse tipologie di alimenti, mentre la zona fredda contribuisce a mantenere l'olio più pulito e a prolungarne la durata. La struttura in acciaio inox, il sistema di sicurezza integrato e la testata estraibile rendono questo modello pratico da utilizzare e semplice da mantenere, adattandosi perfettamente alle esigenze quotidiane della ristorazione professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	36

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Capacità LT	10 + 10
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	53
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	49
Temperatura °C	50 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	minore di 600 mm