

SKU: DF1010Lt

Beckers

Friggitrice elettrica su mobile Modello DF10+10 Lt



Descrizione

Friggitrice elettrica su mobile DF10+10 Lt: prestazioni professionali per la tua cucina

La friggitrice elettrica su mobile modello DF10+10 Lt è una soluzione completa pensata per chi gestisce una cucina professionale e ha bisogno di un'attrezzatura solida, capace di offrire risultati uniformi e precisi anche nei momenti di massima richiesta.

Con due vasche separate da 10 litri ciascuna, questa macchina permette di lavorare simultaneamente su due preparazioni diverse, mantenendo sempre un controllo ottimale della

frittura senza dover sacrificare velocità o qualità.

Funzionalità e materiali progettati per uso intenso

La struttura interamente in acciaio inox non è solo un vantaggio estetico: assicura robustezza nel tempo e una superficie facile da pulire, essenziale nelle cucine professionali dove igiene e manutenzione rapida fanno la differenza. Lo stesso acciaio inox è utilizzato anche nelle vasche e nei cestelli, aumentando la durata dei componenti e garantendo un risultato di frittura sempre uniforme. Il rubinetto di scarico dell'olio integrato semplifica le operazioni di scarico e pulizia, evitando sprechi e riducendo i tempi necessari per la manutenzione quotidiana.

Controllo della temperatura e sicurezza operativa

Ogni vasca prevede un termostato EGO regolabile, che permette di impostare con precisione la temperatura desiderata in base al tipo di alimento da friggere. Dal pesce alle patatine, questa friggitrice offre la flessibilità per ottenere un fritto croccante e dorato ovunque sia necessario.

Per la sicurezza dell'operatore e della macchina è incluso anche un termostato di sicurezza che interviene automaticamente se la temperatura supera i livelli prefissati, tutelando l'attrezzatura e chi la utilizza.

Specifiche tecniche

- Potenza: 6000 Watt per vasca, alimentazione 380 V — pensata per uso professionale intenso
- Capacità olio: 10 litri per ciascuna delle due vasche
- Struttura in acciaio inox con indicatore livello olio
- Due vasche separate per versatilità operativa
- Rubinetto di scarico olio per facilitare la manutenzione
- Termostato EGO regolabile per controllo preciso della temperatura
- Termostato di sicurezza impostato a 230°C per protezione dell'apparecchio
- Cestello nichelato con dimensioni di 335x165x153 mm
- Asta di sollevamento resistenza e griglia di protezione per facilitare pulizia e raccolta residui
- Dimensioni complessive: 400x800x1100 mm (L x P x H)
- Peso: circa 56 Kg

Una friggitrice perfetta per ristoranti e cucine professionali

Che si tratti di una friggitoria, di un ristorante o di un'attività di catering, la DF10+10 Lt rappresenta una soluzione affidabile e concreta. La combinazione di potenza, capacità e materiali di qualità offre prestazioni durature e costanti, semplificando le operazioni quotidiane e garantendo risultati di frittura eccellenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	110
Capacità LT	10+10
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	50 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 800 mm