

SKU: FDF11

Beckers

Friggitrice Elettrica Da banco con rubinetto Modello FDF11 Potenza KW 3



Descrizione

Friggitrice elettrica da banco FDF11 con rubinetto scarico olio

La friggitrice elettrica professionale da banco modello FDF11 è progettata per garantire prestazioni affidabili e una cottura uniforme di numerose tipologie di fritti. Grazie alla sua capacità di 11 litri di olio e alla potenza di 3000 W, questo apparecchio è particolarmente indicato per ristoranti, bar, gastronomie, food truck e attività di ristorazione che necessitano di uno strumento efficiente per la preparazione di fritti croccanti e ben dorati.

La struttura compatta da banco consente di posizionare facilmente la friggitrice su piani di lavoro professionali, mentre il telaio e la vasca realizzati in acciaio inox garantiscono resistenza, igiene e facilità di pulizia. Il modello è inoltre dotato di rubinetto per lo scarico dell'olio, una soluzione pratica che semplifica le operazioni di manutenzione e sostituzione dell'olio di frittura.

La friggitrice viene fornita completa di cestello in acciaio inox e coperchio, offrendo una soluzione pronta all'uso per la preparazione di patatine fritte, snack, fritti di pesce, verdure e numerose altre specialità.

Caratteristiche principali

La friggitrice professionale FDF11 è progettata per offrire un buon equilibrio tra capacità produttiva e

praticità d'utilizzo. Il sistema di riscaldamento elettrico da 3000 W consente di raggiungere rapidamente la temperatura desiderata, garantendo una frittura costante e uniforme.

Il controllo della temperatura permette di regolare il calore all'interno della vasca in un intervallo compreso tra circa 30 °C e 200 °C, adattandosi così alla preparazione di diverse tipologie di alimenti. Per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo, il dispositivo è dotato anche di un termostato di sicurezza che interviene automaticamente nel caso in cui la temperatura superi i 230 °C.

Gli indicatori luminosi di potenza e riscaldamento consentono di monitorare facilmente lo stato di funzionamento della macchina. Il cestello in acciaio inox permette di gestire con facilità le operazioni di immersione e sollevamento degli alimenti, mentre il rubinetto di scarico dell'olio facilita lo svuotamento della vasca al termine dell'utilizzo.

La costruzione interamente in acciaio inox, che comprende telaio, vasca e cestello, assicura una buona resistenza all'usura e una pulizia più semplice, caratteristiche fondamentali negli ambienti di cucina professionale.

Specifiche tecniche

- Friggitrice elettrica professionale da banco progettata per la preparazione di fritti in ambito professionale.
- Potenza elettrica pari a circa 3000 W con alimentazione a 220-240 V e frequenza 50/60 Hz.
- Capacità della vasca con circa 11 litri di olio, ideale per una produzione costante di alimenti fritti.
- Struttura composta da telaio, vasca e cestello realizzati interamente in acciaio inox per garantire igiene e durata nel tempo.
- Regolazione della temperatura di lavoro con intervallo compreso tra circa +30 °C e +200 °C.
- Termostato di sicurezza integrato con intervento automatico a circa +230 °C per una maggiore protezione durante l'utilizzo.
- Indicatori luminosi dedicati alla segnalazione dello stato di accensione e della fase di riscaldamento.
- Rubinetto integrato per lo scarico dell'olio che consente una gestione più semplice della manutenzione e della pulizia.
- Cestello in acciaio inox progettato per facilitare le operazioni di immersione e recupero degli alimenti.
- Fornitura completa di coperchio per la copertura della vasca quando l'apparecchio non è in uso.
- Peso complessivo della macchina di circa 17 kg, che garantisce stabilità durante il funzionamento.
- Dimensioni esterne dell'apparecchiatura pari a circa 545 x 460 x 355 mm.
- Dimensioni del cestello pari a circa 379 x 355 mm.
- Dimensioni interne della vasca di frittura pari a circa 400 x 400 x 160 mm.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice elettrica FDF11 rappresenta una soluzione pratica per le attività di ristorazione che necessitano di una macchina affidabile per la preparazione di fritti. La capacità della vasca, la potenza di riscaldamento e il controllo preciso della temperatura permettono di ottenere risultati uniformi con diverse tipologie di alimenti.

Grazie alla presenza del rubinetto per lo scarico dell'olio, alla struttura in acciaio inox e alla

dotazione completa di cestello e coperchio, questa friggitrice professionale da banco è particolarmente adatta per bar, ristoranti, gastronomie, chioschi e cucine professionali che richiedono uno strumento robusto e semplice da utilizzare nella preparazione quotidiana di fritti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	35.5
Capacità LT	11
Capacità vasca	6 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	54.5
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	46
Temperatura °C	30 / 200
Tipologia Friggitrice	Pasticceria
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	FDF11
Profondità	minore di 600 mm