

SKU: FR10

**Beckers**

## **Friggitrice elettrica da banco Modello FR10 Rubinetto per scarico olio Potenza 3 Kw**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice Elettrica Da Banco Professionale FR10**

La **friggitrice elettrica da banco modello FR10** è progettata per garantire elevate prestazioni di frittura unite a praticità operativa e semplicità di gestione. Una soluzione affidabile per bar, fast food e attività di ristorazione che necessitano di capacità superiore in uno spazio compatto.

La **costruzione in acciaio inox** assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia. Il **cestello removibile** consente interventi rapidi e accurati dopo ogni servizio, mentre il **coperchio in dotazione** completa la struttura rendendo la friggitrice ordinata e funzionale.

#### **Struttura e caratteristiche principali**

La friggitrice FR10 è dotata di **rubinetto per lo scarico dell'olio**, una soluzione pensata per semplificare le operazioni di svuotamento e pulizia, riducendo tempi e sprechi. La presenza della **zona fredda** contribuisce a mantenere l'olio più pulito durante il lavoro, migliorando la qualità della frittura.

Il **pannello di controllo delle temperature** e la **luce di controllo** sono posizionati nella parte superiore della macchina, garantendo una gestione immediata e intuitiva delle funzioni operative.

- Struttura professionale in acciaio inox
- Cestello removibile per una pulizia facilitata
- Coperchio fornito di serie

- Rubinetto per scarico olio
- Zona fredda per una migliore conservazione dell'olio

## Controllo della temperatura e sicurezza

La friggitrice FR10 consente una regolazione precisa della temperatura di lavoro da **50°C a 190°C**, adattandosi alle diverse esigenze di frittura. Il **termostato di sicurezza tarato a 240°C** protegge la macchina dal surriscaldamento ed è dotato di **pulsante di ripristino "reset"** posizionato sulla sezione di controllo.

## Prestazioni e capacità operative

Con una **potenza di 3000 W** e alimentazione **220-240 V**, la friggitrice FR10 raggiunge rapidamente la temperatura di esercizio, garantendo continuità durante il servizio.

La **capacità olio di 10 litri** permette di gestire volumi di lavoro più elevati, mantenendo una qualità di frittura costante. Il **cestello nichelato** con dimensioni **215 x 270 x 135 mm** consente una gestione ordinata delle porzioni.

## Dati tecnici e dimensionamento

Con un **peso di 8 kg** e dimensioni complessive di **265 x 490 x 360 mm**, la friggitrice FR10 combina stabilità e praticità, risultando facilmente integrabile su banco in contesti professionali.

- Potenza: 3000 W
- Alimentazione: 220-240 V
- Capacità olio: 10 litri
- Temperatura di lavoro: +50° / +190°C
- Termostato di sicurezza: 240°C
- Dimensioni cestello: 215 x 270 x 135 mm
- Dimensioni: 265 x 490 x 360 mm
- Peso: 8 kg

La **friggitrice elettrica da banco FR10** è la soluzione ideale per chi cerca una macchina capiente, affidabile e facile da gestire, progettata per ottimizzare il lavoro quotidiano e garantire risultati di frittura uniformi e costanti nel tempo.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	36
Capacità LT	10
Capacità vasca	Da 4 a 10 Litri

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	26.5
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	49
Temperatura °C	50 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	FR10
Profondità	minore di 600 mm