

SKU: FR1010RN

Fimar

Friggitrice Elettrica Da banco Modello FR1010RN



Descrizione

Friggitrice elettrica da banco modello FR1010RN

La friggitrice elettrica da banco modello FR1010RN è progettata per garantire elevate prestazioni in cucina professionale, con due vasche indipendenti che permettono di friggere contemporaneamente diversi alimenti. Questa configurazione rende il lavoro più efficiente e sicuro, ideale per ristoranti, bar e attività di ristorazione.

La struttura, la vasca e il coperchio sono realizzati in acciaio inox AISI 304, materiale resistente alla corrosione e facile da pulire. I cestelli a rete estraibili sono in filo cromato, mentre i manici dei cestelli e i pomelli dei coperchi sono in plastica termoisolante per garantire la sicurezza durante le operazioni di frittura.

Caratteristiche principali

La friggitrice FR1010RN dispone di resistenze inox e doppio termostato che consente un utilizzo indipendente delle due vasche. Il termostato principale è regolabile da 50°C a 180°C e include un pulsante di ripristino per la sicurezza. L'apparecchiatura è inoltre dotata di rubinetti di sicurezza per facilitare lo svuotamento dell'olio e prevenire fuoriuscite accidentali.

La testata e le resistenze sono removibili, semplificando le operazioni di pulizia e manutenzione. La combinazione di materiali di qualità e dispositivi di sicurezza rende questa friggitrice adatta a un utilizzo intensivo in ambienti professionali.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica da banco professionale a doppia vasca.
- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304.
- Cestelli a rete estraibili in filo cromato.
- Manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante.
- Resistenze inox.
- Doppio termostato per utilizzo indipendente delle vasche.
- Termostato principale regolabile da 50°C a 180°C con pulsante di ripristino.
- Rubinetti di sicurezza.
- Testata e resistenze removibili.
- Capacità vasche: 12 + 12 litri.
- Capacità olio: 8 - 10 litri per vasca.
- Capacità cesto: 1,25 + 1,25 kg.
- Potenza: 6 + 6 kW.
- Alimentazione: 400V/1N/50-60Hz.
- Tempo medio di frittura: circa 5 minuti.
- Produzione oraria: circa 11 + 11 kg/h.
- Peso: 19 kg.

Dotazione

- 2 cestelli a rete estraibili grandi.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice elettrica da banco FR1010RN è progettata per ambienti professionali che richiedono una produzione continua e affidabile. La doppia vasca indipendente, le resistenze inox, i rubinetti di sicurezza e i termostati regolabili con pulsante di ripristino garantiscono prestazioni costanti e sicurezza operativa. La costruzione in acciaio inox AISI 304 e i cestelli a rete cromati rendono questa friggitrice ideale per ristoranti, bar e attività di ristorazione che necessitano di attrezzature robuste e durature.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	36
Capacità LT	10 + 10
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri

Attributo	Valore
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	56.5
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	52/65
Temperatura °C	50 / 180
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	minore di 600 mm