

SKU: FR10R

Fimar

Friggitrice Elettrica Da banco Modello FR10RN



Descrizione

Friggitrice Elettrica Da Banco Professionale FR10RN FIMAR

La **friggitrice elettrica da banco modello FR10RN FIMAR** è progettata per garantire prestazioni elevate, affidabilità e sicurezza nelle cucine professionali. Una soluzione compatta ma potente, ideale per attività che richiedono produttività costante e controllo preciso della frittura.

La **struttura, la vasca e il coperchio in acciaio inox AISI 304** assicurano massima resistenza, igiene e lunga durata nel tempo. I **cestelli a rete estraibili in filo cromato**, completi di **manici in plastica termoisolante**, garantiscono una gestione sicura e pratica del prodotto durante il servizio.

Struttura e caratteristiche principali

La friggitrice FR10RN è dotata di **rubinetti di sicurezza**, che facilitano le operazioni di gestione e svuotamento dell'olio. Le **resistenze in acciaio inox** assicurano affidabilità e uniformità di riscaldamento, mentre il **termostato di sicurezza con pulsante di ripristino** garantisce un utilizzo controllato e protetto.

- 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 in acciaio inox
- Rubinetti di sicurezza
- Termostato di sicurezza con pulsante di ripristino

Controllo della temperatura e prestazioni

La regolazione della temperatura avviene tramite **termostato regolabile da 50°C a 190°C**, con una **temperatura di lavoro compresa tra 50°C e 180°C**, consentendo di adattare la friggitrice alle diverse tipologie di preparazione.

Con una **potenza di 6 kW** e **alimentazione 400V / 1N / 50-60Hz**, la FR10RN assicura un rapido raggiungimento della temperatura e prestazioni costanti anche durante sessioni di lavoro intense.

Capacità produttiva

La **vasca da 10 litri** consente una gestione efficace della produzione, supportata da una **capacità del cesto di 1,25 kg**. Il **tempo medio di frittura di circa 5 minuti** permette una **produzione oraria fino a 11 kg**, rendendo la friggitrice adatta a contesti professionali ad alta richiesta.

Dati tecnici e dimensionamento

Il **peso di 8,5 kg** rende la friggitrice stabile e facilmente gestibile sul banco, offrendo un ottimo equilibrio tra robustezza e praticità di installazione.

- Potenza: 6 kW
- Alimentazione: 400V / 1N / 50-60Hz
- Capacità vasca: 10 litri
- Capacità cesto: 1,25 kg
- Temperatura regolabile: 50-190°C
- Temperatura di lavoro: 50-180°C
- Tempo frittura: ~ 5 minuti
- Produzione oraria: 11 kg
- Peso: 8,5 kg

La **friggitrice elettrica da banco FR10RN FIMAR** è una soluzione professionale ad alte prestazioni, progettata per offrire produttività, sicurezza e affidabilità. Ideale per chi necessita di una friggitrice compatta ma potente, garantisce risultati di frittura uniformi e costanti nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	36
Capacità LT	min 8/ max 10

Attributo	Valore
Capacità vasca	12 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	26.5
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	52/65
Temperatura °C	50 / 180
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	FR10R
Profondità	minore di 600 mm