

SKU: FR44

**Fimar**

## **Friggitrice Elettrica Da banco Modello FR44**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice Elettrica Da Banco Professionale FR44**

La **friggitrice elettrica da banco modello FR44** è progettata per garantire prestazioni elevate, continuità di lavoro e controllo preciso della frittura in ambito professionale. Una soluzione affidabile e compatta, ideale per attività che richiedono produttività costante e risultati uniformi.

La **vasca, la struttura e il coperchio in acciaio inox** assicurano robustezza, igiene e facilità di pulizia. I **cestelli a rete estraibili in filo cromato**, completi di **manici in plastica termoisolante**, garantiscono una presa sicura e un utilizzo confortevole anche durante i ritmi di lavoro più intensi.

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

La friggitrice FR44 è dotata di **testata e resistenze removibili**, una soluzione pensata per semplificare le operazioni di pulizia e manutenzione quotidiana. Le **resistenze in acciaio inox** assicurano durata nel tempo e una distribuzione uniforme del calore.

Il sistema di **doppio termostato per utilizzo indipendente** consente di gestire separatamente le due vasche, offrendo massima flessibilità operativa e un controllo puntuale delle preparazioni.

- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox
- Cestelli a rete estraibili in filo cromato
- Manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante
- Resistenze in acciaio inox

- Testata e resistenze removibili
- Doppio termostato per utilizzo indipendente

## Controllo della temperatura e sicurezza

La friggitrice FR44 è equipaggiata con **termostato di sicurezza con pulsante di ripristino**, progettato per garantire un utilizzo affidabile anche in caso di utilizzo prolungato. Il controllo separato delle due vasche consente una gestione precisa e sicura del ciclo di lavoro.

## Prestazioni e produttività

Con una **potenza di 2,5 + 2,5 kW** e alimentazione **230V / 1N / 50-60Hz**, la friggitrice FR44 raggiunge rapidamente la temperatura di esercizio, mantenendo prestazioni costanti durante il servizio.

La **capacità olio variabile da 3 a 4 litri** per vasca e una **capacità cesto di 0,5 + 0,5 kg** permettono di ottenere una **produzione oraria di 4,5 + 4,5 kg**, con un **tempo medio di frittura di circa 4 minuti**. Un equilibrio ideale tra velocità, qualità e continuità operativa.

## Dati tecnici e dimensionamento operativo

Con un **peso di 10 kg**, la friggitrice FR44 offre stabilità sul banco pur mantenendo una struttura compatta e facilmente integrabile negli spazi di lavoro professionali.

- Potenza: 2,5 + 2,5 kW
- Alimentazione: 230V / 1N / 50-60Hz
- Capacità olio: min 3 Lt - max 4 Lt
- Capacità cesto: 0,5 + 0,5 kg
- Tempo di frittura: circa 4 minuti
- Produzione oraria: 4,5 + 4,5 kg
- Peso: 10 kg

La **friggitrice elettrica da banco FR44** è una scelta professionale per chi cerca potenza, controllo indipendente e affidabilità costante. Una macchina progettata per sostenere ritmi di lavoro elevati e garantire una frittura uniforme, precisa e ripetibile nel tempo.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	31.5
Capacità LT	4 + 4
Capacità vasca	3 Litri
Linea	Linea Easy

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	38.4
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	42.6/57.3
Temperatura °C	50 / 180
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	FR44
Profondità	minore di 600 mm