

SKU: FR4

**Fimar**

## **Friggitrice Elettrica Da banco Modello FR4 Potenza KW 2.5**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice Elettrica da Banco Modello FR4 - Potenza 2.5 kW**

La **friggitrice elettrica da banco modello FR4** con potenza di **2.5 kW** è un apparecchio professionale pensato per garantire prestazioni elevate e affidabili durante la preparazione di fritti in ambienti commerciali, come bar, gastronomie e cucine di ristoranti. Il design compatto, unito a componenti di qualità, la rende perfetta per chi cerca un equilibrio ottimale tra funzionalità e durata.

#### **Specifiche tecniche complete**

- **Potenza elettrica:** 2.5 kW con alimentazione monofase da 230 V, ideale per installazioni standard in cucine professionali.
- **Capacità vasca:** ampia vasca da 6 litri per friggere quantità consistenti di alimenti senza compromettere la qualità della cottura.
- **Capacità olio:** fino a 4 litri di olio per garantire una superficie di immersione ottimale e risultati uniformi.
- **Produzione oraria:** capacità di lavorare fino a circa 4,5 kg/ora, adatta per preparazioni

continue in attività ad alto flusso.

- **Cestello estraibile:** cestello in filo di acciaio con manici isolanti che facilita il sollevamento e lo scarico degli alimenti con massima sicurezza.
- **Acciaio inox AISI 304:** struttura, vasca e coperchio realizzati in acciaio inox di alta qualità, resistenti alla corrosione e semplici da pulire.
- **Termostato regolabile:** consente di impostare la temperatura di lavoro da circa 50 °C fino a 180 °C per adattarsi a diversi tipi di frittura.
- **Resistenze inox:** elementi riscaldanti in acciaio inox con termostato di sicurezza e pulsante di ripristino per un utilizzo più sicuro e affidabile.
- **Tempo di riscaldamento:** l'apparecchio raggiunge la temperatura massima di 180 °C in pochi minuti, ottimizzando i tempi di preparazione.
- **Dimensioni compatte:** ingombro ridotto che facilita l'installazione anche nei piani di lavoro più affollati.
- **Peso:** leggero e facile da maneggiare, con peso netto di circa 4,5 kg.

## Caratteristiche e vantaggi principali

La friggitrice FR4 è progettata per offrire una frittura uniforme e croccante grazie alla distribuzione regolare del calore all'interno della vasca, che può ospitare una quantità importante di alimenti senza compromettere i risultati. La costruzione in acciaio inox non solo garantisce robustezza e resistenza, ma facilita anche la manutenzione e la pulizia quotidiana, migliorando l'efficienza operativa nelle cucine professionali.

Il termostato regolabile e le resistenze di qualità assicurano un controllo preciso della temperatura, mentre il cestello estraibile con manici isolanti permette di gestire gli alimenti in completa sicurezza durante tutte le fasi di lavoro. Perfetta per la preparazione di patatine, bastoncini, mozzarelle fritte, crocchette e una vasta gamma di specialità fritte, questa friggitrice è una soluzione affidabile per le attività di ristorazione più impegnative.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	31.8
Capacità LT	4
Capacità vasca	3 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	17.5
Numero vasche	1 vasca

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Profondità (cm)	42.6/57.3
Temperatura °C	50 / 180
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	FR4
Profondità	minore di 600 mm