

SKU: FR88RN

Fimar

Friggitrice Elettrica Modello FR88RN



Descrizione

Friggitrice elettrica modello FR88RN

La friggitrice elettrica modello FR88RN è progettata per garantire elevate prestazioni nelle cucine professionali, grazie alla configurazione a doppia vasca indipendente. Questa soluzione consente di friggere contemporaneamente due tipi di alimenti, mantenendo separati oli e preparazioni, ottimizzando così la produttività e l'organizzazione del lavoro.

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

Caratteristiche principali

La friggitrice FR88RN è dotata di resistenze inox e di un doppio termostato, che permette l'utilizzo indipendente delle due vasche. Il termostato è equipaggiato con pulsante di ripristino per la sicurezza, mentre la friggitrice dispone anche di un rubinetto di sicurezza per facilitare lo svuotamento dell'olio.

La testata e le resistenze sono removibili, rendendo più semplice le operazioni di pulizia e manutenzione. Questa friggitrice è progettata per offrire tempi di frittura rapidi e una produzione costante, ideale per ambienti professionali come ristoranti, bar e gastronomie.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale a doppia vasca.
- Vasca, struttura e coperchio in acciaio inox.

- Cestelli a rete estraibili in filo cromato.
- Manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante.
- Resistenze inox.
- Doppio termostato per utilizzo indipendente.
- Termostato di sicurezza con pulsante di ripristino.
- Rubinetto di sicurezza.
- Testata e resistenze removibili.
- Capacità vasca: 10 + 10 litri.
- Capacità olio: 6 - 8 litri per vasca.
- Capacità cesto: 1 + 1 kg.
- Potenza: 3 + 3 kW.
- Alimentazione: 230V/1N/50-60Hz.
- Tempo medio di frittura: circa 7 minuti.
- Produzione oraria: circa 8 + 8 kg/h.
- Peso: 17 kg.

Dotazione

- 2 cestelli a rete estraibili grandi.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice elettrica FR88RN è ideale per cucine professionali che necessitano di una produzione continua con due vasche indipendenti. La combinazione di resistenze inox, doppio termostato, rubinetto di sicurezza e testata removibile garantisce efficienza, sicurezza e facilità di manutenzione. La costruzione in acciaio inox e i cestelli a rete cromati rendono questa friggitrice affidabile e duratura, adatta a ristoranti, bar e attività di ristorazione che richiedono attrezzature robuste e performanti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	36
Capacità LT	8 + 8
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	56.5

Attributo	Valore
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	47/60
Temperatura °C	50 / 180
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	minore di 600 mm