

SKU: FR8RN

Fimar

Friggitrice Elettrica Da banco Modello FR8RN Dotata di rubinetto di Sicurezza per lo scarico dell' olio



Descrizione

Friggitrice Elettrica da Banco - Modello FR8R con Rubinetto di Sicurezza

La **friggitrice elettrica da banco modello FR8R** è un'apparecchiatura professionale progettata per friggere in modo efficiente e sicuro in bar, ristoranti, gastronomie e cucine commerciali. Dotata di un pratico rubinetto di sicurezza per lo scarico dell'olio, questa friggitrice combina robustezza e facilità d'uso per risultati sempre uniformi e di qualità.

Specifiche tecniche principali

- **Potenza elettrica 3 kW:** ideale per un rapido riscaldamento dell'olio e una frittura uniforme e croccante.
- **Alimentazione monofase 230 V:** compatibile con impianti elettrici standard in cucine professionali.
- **Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox:** materiale resistente alla corrosione e facile da pulire, perfetto per uso intensivo.
- **Capacità vasca 10 L con olio 6-8 L:** spazio adeguato per friggere quantità di cibo medie

con continuità operativa.

- **Rubinetto di sicurezza per lo scarico dell'olio:** sistema pratico e sicuro per svuotare l'olio esausto senza sollevare la vasca.
- **Resistenze in acciaio inox:** garantiscono distribuzione stabile del calore e lunga durata.
- **Termostato di sicurezza con pulsante di ripristino:** protegge da surriscaldamenti accidentali.
- **Cestello in rete estraibile:** con manico isolante per una gestione comoda e sicura degli alimenti.
- **Produzione oraria fino a 8 kg/h:** perfetta per un uso professionale quotidiano.
- **Peso contenuto circa 9,5 kg:** facile da posizionare e gestire sul piano di lavoro.

Caratteristiche e vantaggi

Questa friggitrice da banco è ideale per chi cerca un apparecchio professionale semplice da utilizzare ma performante. La potenza da 3 kW consente di raggiungere rapidamente la temperatura di lavoro, mentre il termostato di sicurezza con pulsante di ripristino offre protezione durante l'uso intenso.

Il rubinetto di sicurezza per lo scarico dell'olio migliora significativamente la gestione della manutenzione, consentendo di svuotare l'olio esausto con facilità, senza dover sollevare e inclinare la vasca. La struttura in acciaio inox e il cestello estraibile rendono le operazioni di pulizia semplici e rapide.

Grazie alla capacità di vasca ben bilanciata e alla produzione oraria adeguata, questa friggitrice è perfetta per locali di dimensioni medio-piccole che devono gestire preparazioni di fritti costanti, come patatine, crocchette, snack e altre specialità fritte.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	36
Capacità LT	min 6/ max 8
Capacità vasca	10 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	26.5
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	47/60
Temperatura °C	50 / 180

Attributo	Valore
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Model Number for EPREL	FR8RN
Profondità	minore di 600 mm