

SKU: SF25P

Fimar

Friggitrice Elettrica da banco per pasticceria Modello SF25P 1 vasca con rubinetto di scarico



Descrizione

Friggitrice elettrica da banco per pasticceria Modello SF25P

La friggitrice elettrica professionale SF25P è progettata per l'utilizzo intensivo nei laboratori di pasticceria e nelle cucine professionali che necessitano di una macchina affidabile per la preparazione di grandi quantità di prodotti fritti. Grazie alla capiente vasca da 25 litri e alla struttura compatta da banco, rappresenta una soluzione pratica e performante per la produzione di ciambelle, bomboloni, frittelle e altre specialità della tradizione.

La struttura della macchina, così come la vasca di cottura, il coperchio, il cestello e le resistenze, è realizzata interamente in acciaio inox, materiale resistente, igienico e facile da pulire. I manici dei cestelli e i pomelli dei coperchi sono realizzati in materiale termoisolante per garantire maggiore sicurezza e comfort durante le operazioni di lavoro.

Caratteristiche principali

Il sistema di riscaldamento è composto da resistenze in acciaio inox ad alte prestazioni con testata estraibile, progettata per facilitare la manutenzione e la pulizia della vasca. La temperatura dell'olio è gestita da un termostato affidabile, mentre un termostato di sicurezza con pulsante di ripristino protegge la macchina da eventuali anomalie o surriscaldamenti.

La friggitrice è inoltre dotata di rubinetto di scarico esterno con sistema di innesto frontale a baionetta, soluzione pratica che permette di svuotare la vasca in modo rapido e sicuro durante le operazioni di manutenzione e sostituzione dell'olio.

Il modello è fornito con un cestello grande di serie, ideale per lavorare quantità importanti di prodotto in un unico ciclo di frittura. È inoltre disponibile come optional una coppia di cestelli piccoli, utile per gestire diverse tipologie di preparazioni contemporaneamente.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale da banco per pasticceria.
- Numero vasche: 1.
- Capacità vasca: 25 litri.
- Struttura, vasca, coperchio, cestello e resistenze in acciaio inox.
- Manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante.
- Testata e resistenze removibili per facilitare la pulizia.
- Termostato di sicurezza con pulsante di ripristino.
- Rubinetto di scarico esterno con sistema a innesto frontale a baionetta.
- Cestello grande incluso.
- Capacità cestello: 7 kg.
- Tempo medio di frittura: circa 6 minuti.
- Produzione oraria: circa 45 kg/h.
- Potenza: 9 kW.
- Peso: 22,5 kg.
- Installazione: da banco.

Optional

- Coppia di cestelli piccoli.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice SF25P è pensata per garantire produttività e continuità operativa nei laboratori di pasticceria e nelle attività di ristorazione che richiedono prestazioni elevate. La grande capacità della vasca e del cestello consente di lavorare importanti quantità di prodotto per ciclo, mentre il sistema di scarico frontale e la testata removibile rendono più rapide le operazioni di pulizia e manutenzione. Una soluzione affidabile e robusta per chi cerca una friggitrice professionale adatta alla produzione intensiva di prodotti fritti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	44
Capacità LT	25
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	58.5
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	66
Temperatura °C	50/180
Tipologia Friggitrice	Pasticceria
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 650 mm