

SKU: 2976230

Ristosubito

Friggitrice elettrica CI 1 Vasca Potenza 12 kW Modello RisFri006



Descrizione

Friggitrice elettrica professionale 1 vasca Modello RisFri006

La friggitrice elettrica professionale RisFri006 è progettata per garantire prestazioni affidabili e costanti nelle cucine professionali. Grazie alla struttura robusta e al sistema di riscaldamento ad alta efficienza, questo modello rappresenta una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione che necessitano di una frittura uniforme e di un rapido recupero della temperatura.

La vasca di cottura ha una capacità di 13 litri ed è realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore di 1,5 mm. È completamente arrotondata e stampata in un unico pezzo, una caratteristica

che facilita le operazioni di pulizia e garantisce maggiore resistenza nel tempo. All'interno della vasca è presente una zona fredda progettata per raccogliere i residui di cottura, evitando che restino a contatto con l'olio caldo e consentendone una facile evacuazione tramite il sistema di scarico.

Il piano superiore è stampato con un ampio vaso arrotondato che crea una zona di espansione dell'olio, contribuendo a ridurre il rischio di traboccamenti durante la cottura o durante la movimentazione dei cestelli. Lo scarico dell'olio avviene tramite un rubinetto in ottone cromato che convoglia l'olio in una bacinella di raccolta in acciaio completa di filtro in acciaio inox AISI 304.

Caratteristiche principali

Il riscaldamento dell'olio è affidato a resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, fissate tramite uno speciale dispositivo che consente la rotazione del gruppo riscaldante. Questa soluzione permette di facilitare le operazioni di pulizia della vasca e di manutenzione ordinaria.

Il controllo della temperatura è gestito da un termostato elettrico di alta precisione che comanda un contattore elettrico incaricato di erogare potenza ai gruppi riscaldanti. La temperatura massima di lavoro è impostata a 190°C, mentre un termostato di sicurezza interviene interrompendo il circuito di potenza nel caso in cui la temperatura dell'olio superi i 230°C.

I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza sono posizionati all'interno delle resistenze e adeguatamente protetti contro urti accidentali. Sul cruscotto sono inoltre presenti due spie luminose di controllo: una spia rossa che segnala l'accensione della macchina e una spia verde che indica quando le resistenze sono in tensione.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale.
- Numero vasche: 1.
- Capacità vasca: 13 litri.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 1,5 mm.
- Vasca stampata in un unico pezzo con angoli arrotondati.
- Zona fredda per raccolta residui di cottura.
- Piano stampato con vaso di espansione per l'olio.
- Rubinetto di scarico olio in ottone cromato.
- Bacinella di raccolta con filtro in acciaio inox AISI 304.
- Resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento.
- Gruppo riscaldante rotante per facilitare la pulizia della vasca.
- Termostato elettrico di precisione per controllo temperatura.
- Temperatura massima di lavoro: 190°C.
- Termostato di sicurezza con intervento a 230°C.
- Spie luminose di funzionamento: rosso (accensione macchina) e verde (resistenze in tensione).
- Portina a battente con chiusura magnetica in acciaio inox AISI 304.
- Piedi regolabili in acciaio inox AISI 304.
- Alimentazione: 400 V AC 50 Hz trifase.
- Potenza elettrica: 12 kW.
- Volume: 0,2 m³.
- Peso: 56 kg.
- Marcatura CE.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice elettrica RisFri006 è progettata per garantire una frittura efficiente e uniforme anche durante utilizzi intensivi. La vasca capiente con zona fredda aiuta a mantenere l'olio più pulito e a prolungarne la durata, mentre le resistenze ad alto rendimento assicurano un rapido recupero della temperatura. Grazie alla struttura in acciaio inox e ai componenti professionali, questo modello rappresenta una soluzione affidabile per cucine professionali, gastronomie e attività di ristorazione che richiedono prestazioni elevate e facilità di gestione quotidiana.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Capacità LT	13
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm