

SKU: 2976231

Ristosubito

Friggitrice elettrica CI 1 Vasca Potenza KW 16,5 Modello RisFri007



Descrizione

Friggitrice elettrica professionale 1 vasca Modello RisFri007

La friggitrice elettrica professionale RisFri007 è progettata per offrire elevate prestazioni e affidabilità nelle cucine professionali. Grazie alla potenza elevata e alla struttura realizzata con materiali di qualità, questo modello permette di ottenere una frittura uniforme e una rapida risalita della temperatura dell'olio anche durante le fasi di lavoro più intense.

La vasca ha una capacità di 17 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 soluzione che migliora la

robustezza della struttura e facilita le operazioni di pulizia. All'interno è presente una zona fredda studiata per raccogliere i residui della frittura, evitando che rimangano a contatto con l'olio caldo e consentendo la loro facile evacuazione tramite lo scarico.

Il piano superiore è stampato e dotato di un ampio vaso arrotondato che crea una zona di espansione dell'olio. Questa configurazione aiuta 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 dotata di filtro in acciaio inox AISI 304.

Caratteristiche principali

Il riscaldamento dell'olio avviene tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, progettate per garantire un trasferimento di calore efficiente e costante. Le resistenze sono fissate con uno speciale dispositivo che ne consente la rotazione, facilitando così l'accesso alla vasca e rendendo più semplici le operazioni di pulizia e manutenzione.

La temperatura dell'olio è gestita da un termostato elettrico di alta precisione che controlla 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 interrompe automaticamente 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 alloggiati in modo protetto all'interno delle resistenze, riducendo il rischio di danneggiamenti accidentali. Sul cruscotto della macchina sono inoltre presenti due spie luminose: una spia rossa che indica l'accensione della macchina e una spia verde che segnala quando le resistenze sono in tensione e quindi in fase di riscaldamento.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale.
- Numero vasche: 1.
- Capacità vasca: 17 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.
- Piedi regolabili in acciaio inox AISI 304.
- Alimentazione: 400 V AC 50 Hz trifase.
- Potenza elettrica: 16,5 kW.
- Volume: 0,2 m³.
- Peso: 56 kg.

- Certificazione CE.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice elettrica RisFri007 è progettata per garantire affidabilità e prestazioni elevate nelle cucine professionali. La vasca capiente con zona fredda contribuisce a mantenere l'olio più pulito e a prolungarne la durata, mentre le resistenze ad alto rendimento assicurano tempi di recupero rapidi anche durante utilizzi intensivi. Grazie alla struttura robusta in acciaio inox e al sistema di controllo preciso della temperatura, questo modello rappresenta una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione che richiedono continuità operativa e risultati costanti nella frittura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Capacità LT	17
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