

SKU: 2976232

Ristosubito

Friggitrice elettrica CI 2 Vasche Potenza kW 14 Modello RisFri010



Descrizione

Friggitrice elettrica professionale 2 vasche Modello RisFri010

La friggitrice elettrica professionale RisFri010 è progettata per offrire prestazioni affidabili e continuità operativa nelle cucine professionali. La configurazione con due vasche indipendenti consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, permettendo di utilizzare oli separati e migliorando l'organizzazione del lavoro in ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione.

Le vasche di cottura sono realizzate in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore di 1,5 mm e sono completamente arrotondate e stampate in un unico pezzo. Questa costruzione garantisce robustezza, durata nel tempo e facilità nelle operazioni di pulizia quotidiana. All'interno delle vasche è presente una zona fredda progettata per raccogliere i residui della frittura, evitando che restino a contatto con l'olio caldo e permettendo la loro facile evacuazione tramite lo scarico.

Il piano superiore è stampato con un ampio invaso 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 avviene tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, progettate per garantire uno scambio termico efficace e una distribuzione uniforme del calore. Le resistenze sono fissate con uno speciale dispositivo che consente la rotazione del gruppo riscaldante, facilitando 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 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 interrompe automaticamente il circuito di potenza se la temperatura dell'olio supera i 230°C.

I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza sono posizionati in modo protetto all'interno delle resistenze per ridurre il rischio di urti 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 con doppia vasca.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 8 + 8 litri.
- Vasche in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 1,5 mm.
- Vasche stampate in un unico pezzo con angoli arrotondati.
- Zona fredda per raccolta residui di cottura.
- Piano stampato con invaso 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: 14 kW.
- Volume: 0,2 m³.
- Peso: 56 kg.
- Certificazione CE.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice elettrica RisFri010 rappresenta una soluzione affidabile e versatile per le cucine professionali che necessitano di gestire più preparazioni contemporaneamente. Le due vasche indipendenti consentono di ottimizzare i tempi di lavoro e di mantenere separati gli oli di cottura, mentre la zona fredda contribuisce a mantenere l'olio più pulito e a prolungarne la durata. Le resistenze ad alto rendimento e il controllo preciso della temperatura garantiscono una frittura

uniforme e tempi di recupero rapidi, rendendo questo modello ideale per ristoranti, pub, gastronomie e attività di ristorazione professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Capacità LT	8 + 8
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm