

SKU: 2976233

Ristosubito

Friggitrice elettrica CI 2 Vasche Potenza kW 24 Modello RisFri011



Descrizione

Friggitrice elettrica professionale 2 vasche Modello RisFri011

La friggitrice elettrica professionale RisFri011 è progettata per garantire prestazioni elevate e continuità operativa nelle cucine professionali. La configurazione con doppia vasca indipendente permette di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, mantenendo separati gli oli di cottura e migliorando l'organizzazione del lavoro in ristoranti, gastronomie e attività di ristorazione.

Le vasche di cottura hanno una capacità di 13 litri ciascuna e sono realizzate in acciaio inox AISI 304 18/10 con spessore di 1,5 mm. Sono completamente arrotondate e stampate in un unico pezzo, una soluzione costruttiva che garantisce robustezza, maggiore igiene e facilità nelle operazioni di pulizia. All'interno è presente una zona fredda progettata per raccogliere i residui della frittura, evitando che restino a contatto con l'olio caldo e facilitandone la rimozione tramite il sistema di scarico.

Il piano superiore è stampato con un ampio involucro arrotondato che crea una zona di espansione dell'olio, utile per ridurre il rischio di traboccamenti durante la cottura o durante la movimentazione dei cestelli. Il sistema di scarico dell'olio è dotato di 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, progettate per garantire una distribuzione uniforme del calore e un rapido recupero della temperatura. Le resistenze sono fissate con uno speciale sistema 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 controllata da un termostato elettrico di alta precisione che gestisce 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 alloggiati in modo protetto all'interno delle resistenze, riducendo il rischio di urti accidentali. Sul cruscotto della macchina sono 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: 13 + 13 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 (on/off 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 50Hz trifase.
- Potenza elettrica: 24 kW.
- Volume: 0,5 m³.
- Peso: 72 kg.
- Certificazione CE.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice elettrica RisFri011 rappresenta una soluzione professionale ideale per cucine che richiedono produttività e affidabilità. Le due vasche indipendenti permettono di ottimizzare il lavoro gestendo diverse preparazioni contemporaneamente, 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 assicurano una frittura uniforme e tempi di recupero rapidi, rendendo questo modello adatto a ristoranti, pub, gastronomie e cucine professionali con elevati ritmi di

lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Capacità LT	13 + 13
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Linea	Linea CI
Lunghezza (cm)	80
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm