

SKU: 2976234

Ristosubito

Friggitrice elettrica CI 2 Vasche Potenza kW 33 Modello RisFri012



Descrizione

Friggitrice elettrica professionale 2 vasche Modello RisFri012

La friggitrice elettrica professionale RisFri012 è progettata per offrire prestazioni elevate e affidabilità nelle cucine professionali con elevati volumi di lavoro. Grazie alla configurazione con due vasche indipendenti, questo modello consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, mantenendo separati oli e alimenti e migliorando l'organizzazione del lavoro in ristoranti, gastronomie, pub 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 soluzione costruttiva garantisce robustezza, durata nel tempo e facilità nelle operazioni di pulizia. All'interno delle vasche è presente una zona fredda studiata per raccogliere i residui della frittura, evitando che restino a contatto con l'olio caldo e consentendone la facile evacuazione tramite il sistema di scarico.

Il piano superiore è stampato con un ampio involucro 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. 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 l'accesso alla vasca e rendendo più semplici le operazioni di pulizia e manutenzione della macchina.

La temperatura dell'olio viene 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 interviene interrompendo 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 per ridurre il rischio di urti accidentali. Sul cruscotto della macchina 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 e quindi in fase di riscaldamento.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale con doppia vasca.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 17 + 17 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: 33 kW.
- Volume: 0,5 m³.
- Peso: 72 kg.
- Certificazione CE.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice elettrica RisFri012 è una soluzione professionale progettata per garantire elevata produttività e affidabilità nelle cucine con ritmi di lavoro intensi. Le due vasche indipendenti permettono di preparare contemporaneamente diverse tipologie di alimenti, mentre la zona fredda

aiuta 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 ideale per ristoranti, gastronomie, pub e cucine professionali che richiedono prestazioni elevate e continuità operativa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Capacità LT	17 + 17
Capacità vasca	da 31 a 40 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