

SKU: CFP102TC

Ristosubito

Friggitrice elettrica doppia CLN Potenza 9x2 kW Modello CFP102TC



Descrizione

Friggitrice elettrica CLN CFP102TC 2 vasche 10+10 litri

La friggitrice elettrica professionale CLN CFP102TC è progettata per offrire prestazioni elevate e massima versatilità nelle cucine professionali. Grazie alle due vasche indipendenti da 10 litri ciascuna, consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, garantendo una frittura uniforme e controllata.

Ideale per ristoranti, bar e attività di ristorazione che richiedono produttività costante e gestione efficiente durante il servizio.

Caratteristiche principali

La struttura è realizzata in acciaio inossidabile, resistente e facile da pulire. Le vasche arrotondate facilitano le operazioni di pulizia e contribuiscono a mantenere elevati standard igienici.

Il termostato di sicurezza e la regolazione della temperatura permettono un controllo preciso della frittura, mentre il timer integrato consente di gestire con maggiore precisione i tempi di cottura.

Le due valvole di scarico e il serbatoio interno per l'olio rendono le operazioni di svuotamento semplici e pratiche. Il doppio contatore di potenza permette di monitorare il funzionamento della macchina in modo efficace.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale a due vasche.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 10+10 litri.
- Materiale: acciaio inossidabile.
- Vasche arrotondate.
- Termostato di sicurezza e temperatura regolabile.
- Timer integrato.
- 2 valvole di scarico.
- Serbatoio di scarico olio interno.
- Dimensioni cesti: 2 x 21,5 x 31,5 x 14 cm.
- Frequenza: 50/60 Hz.
- Potenza: 2 x 9 kW / 400 V.
- Potenza totale: 18 kW.
- Peso: 60 kg.
- Doppio contatore di potenza.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice CLN CFP102TC è la soluzione ideale per chi cerca un'attrezzatura professionale affidabile e versatile. Le due vasche indipendenti da 10 litri consentono di ottimizzare i tempi di lavoro e gestire più preparazioni contemporaneamente.

Perfetta per cucine professionali, ristoranti e laboratori, garantisce facilità di utilizzo, pulizia rapida e risultati sempre uniformi anche in condizioni di utilizzo intensivo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	108
Capacità LT	10+10
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	66
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70

Attributo	Valore
Temperatura °C	60/190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm