

SKU: CFP132

Ristosubito

Friggitrice elettrica doppia CLN Potenza 9,9 x 2 kW Modello CFP132



Descrizione

Friggitrice elettrica doppia CLN CFP132 13+13 litri

La friggitrice elettrica doppia CLN CFP132 è progettata per ambienti professionali che richiedono elevate prestazioni e continuità operativa. Grazie alla presenza di due vasche indipendenti, consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, ottimizzando tempi e flussi di lavoro in cucina. Robusta e funzionale, questa friggitrice rappresenta una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie e attività ad alto volume, dove è fondamentale mantenere qualità costante anche durante i momenti di maggiore affluenza.

Caratteristiche principali

Realizzata interamente in acciaio inossidabile, la friggitrice CLN CFP132 garantisce resistenza, igiene e facilità di pulizia. La struttura è progettata per durare nel tempo e adattarsi a un utilizzo intensivo.

La tecnologia a zona fredda permette di migliorare la qualità della frittura, riducendo la combustione dei residui e contribuendo a mantenere l'olio più pulito più a lungo. Questo si traduce in una migliore resa e in una gestione più efficiente.

Le resistenze in acciaio inox assicurano prestazioni affidabili, mentre il termostato consente di

regolare la temperatura in modo preciso. Il termostato di sicurezza aggiunge un ulteriore livello di protezione durante l'utilizzo.

Il sistema di scarico è dotato di rubinetto e serbatoio interno per la raccolta dell'olio, rendendo le operazioni di svuotamento più pratiche e ordinate. I piedini regolabili permettono inoltre di adattare la friggitrice al piano di lavoro, migliorandone la stabilità.

Con una potenza totale di 2 x 9,9 kW, questa friggitrice è pensata per garantire tempi rapidi di riscaldamento e prestazioni elevate anche durante un utilizzo continuativo.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale doppia.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 13 + 13 litri.
- Materiale: acciaio inossidabile.
- Tecnologia zona fredda.
- Resistenze in acciaio inox.
- Termostato di sicurezza.
- Temperatura regolabile.
- Rubinetto di scarico.
- Serbatoio interno per raccolta olio.
- Piedini regolabili in altezza.
- Dimensioni cesto: 21 x 30 x 12 cm.
- Frequenza: 50 Hz.
- Potenza: 2 x 9,9 kW.
- Alimentazione: 400 V.
- Peso: 64 kg.

Vantaggi e utilizzo

La CLN CFP132 è la scelta ideale per chi necessita di una friggitrice ad alte prestazioni, capace di gestire grandi volumi senza compromettere la qualità del risultato. Le due vasche indipendenti offrono massima flessibilità, permettendo di friggere alimenti diversi contemporaneamente.

La tecnologia zona fredda, insieme alla potenza elevata, contribuisce a ottenere frittiture più pulite e uniformi. Una soluzione professionale pensata per migliorare l'efficienza operativa e semplificare la gestione quotidiana in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	86/92

Attributo	Valore
Capacità LT	13+13
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	64
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	60
Temperatura °C	60/190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 600 mm