

SKU: CL7040FRE17

**Ristosubito**

## **Friggitrice elettrica 1 vasca MDLR Modello CL7040FRE17**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice elettrica MDLR CL7040FRE17 1 vasca 17 litri**

La friggitrice elettrica professionale MDLR CL7040FRE17 è progettata per garantire prestazioni elevate e affidabilità in cucine professionali. Grazie alla vasca singola da 17 litri e alla struttura compatta, permette una gestione semplice della frittura, anche durante picchi di lavoro intensi. Questo modello è ideale per ristoranti, laboratori e attività di ristorazione che necessitano di una cottura uniforme e di facile controllo, mantenendo sempre alti standard di igiene e sicurezza.

#### **Caratteristiche principali**

La vasca è realizzata in acciaio inox AISI 304, resistente e facile da pulire. La presenza della sonda per il rilevamento della temperatura dell'olio permette un controllo preciso durante tutta la fase di cottura.

Il termostato di sicurezza consente di impostare la temperatura desiderata per ottenere frittiture uniformi, garantendo al contempo protezione contro eventuali surriscaldamenti.

Il coperchio incluso per la vasca assicura una gestione più pulita dell'olio e contribuisce a mantenere ordine in cucina durante e dopo l'utilizzo.

La potenza elettrica elevata di 16,5 kW consente tempi rapidi di riscaldamento e una stabilità

costante della temperatura durante l'uso continuativo.

## Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale da banco.
- Numero vasche: 1.
- Capacità vasca: 17 litri.
- Materiale vasca: acciaio inox AISI 304.
- Dimensioni vasca: 25 x 37 x 20,7 cm.
- Alimentazione: 380-415V 3N 50-60 Hz.
- Potenza elettrica: 16,5 kW.
- Dimensioni totali: 400 x 730 x 870 mm.
- Peso: 44 kg.

## Dotazione inclusa

- Cestelli in dotazione.
- Coperchio per la vasca.

## Vantaggi e utilizzo

La friggitrice MDLR CL7040FRE17 è pensata per chi cerca una soluzione professionale robusta e affidabile. La combinazione di acciaio inox, sonda di temperatura e termostato di sicurezza assicura una frittura uniforme e controllata.

Perfetta per cucine e laboratori professionali, consente di gestire grandi volumi con facilità, garantendo qualità, efficienza e facilità di pulizia in ogni fase dell'utilizzo.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	87
Capacità LT	17
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	40
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	73

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm