

SKU: CL9080FRE15X

Ristosubito

Friggitrice elettrica 2 vasche MDLR Modello CL9080FRE15X



Descrizione

Friggitrice elettrica MDLR CL9080FRE15X 2 vasche 15+15 litri

La friggitrice elettrica professionale MDLR CL9080FRE15X è progettata per offrire alte prestazioni e affidabilità in cucine professionali. Con due vasche indipendenti da 15 litri ciascuna, consente di cucinare grandi quantità di alimenti simultaneamente, garantendo una frittura uniforme e controllata.

Questo modello è perfetto per ristoranti, laboratori e punti di ristorazione che necessitano di produzione continuativa e controllo preciso della temperatura dell'olio.

Caratteristiche principali

Le due vasche in acciaio inox AISI 304 sono resistenti e facili da pulire. La sonda integrata permette di monitorare costantemente la temperatura dell'olio, mentre il termostato di sicurezza protegge la vasca da eventuali surriscaldamenti.

Ogni vasca è dotata di coperchio per facilitare la gestione e la pulizia dell'olio. La struttura robusta assicura durata e resistenza anche in contesti professionali ad alta produttività.

La potenza elettrica totale di 20,4 kW e l'alimentazione trifase 380-415V 3N 50-60Hz garantiscono tempi rapidi di riscaldamento e stabilità della temperatura durante l'uso intensivo.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale a due vasche.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 15+15 litri.
- Dimensioni vasca: 28 x 45 cm.
- Dimensioni totali: 800 x 900 x 870 mm.
- Potenza elettrica totale: 20,4 kW.
- Alimentazione: 380-415V 3N 50-60 Hz.
- Peso: 201 kg.
- Sonda per rilevamento temperatura olio.
- Termostato di sicurezza integrato.
- Coperchio per ciascuna vasca incluso.

Dotazione inclusa

- Cestelli in dotazione.
- Coperchio per ciascuna vasca.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice MDLR CL9080FRE15X è ideale per chi cerca un'attrezzatura elettrica professionale affidabile, capace di gestire grandi volumi con due vasche indipendenti. La sonda temperatura e il termostato di sicurezza garantiscono risultati uniformi e controllati.

Perfetta per cucine professionali, ristoranti e laboratori di ristorazione che necessitano di gestione efficiente della frittura, con facilità di pulizia e manutenzione semplice.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	87
Capacità LT	15 + 15
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	90

Attributo	Valore
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 900 mm