

SKU: ELFRY1010N

**Ristosubito**

## **Friggitrice elettrica da banco doppia CEM Modello ELFRY1010N**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice Elettrica da Banco Doppia - Modello CEM ELFRY1010N**

La **friggitrice elettrica da banco doppia modello ELFRY1010N** è stata progettata per offrire performance elevate e versatilità nelle cucine professionali, punti ristoro e bar. Con due vasche di capacità abbondante e funzioni che semplificano le operazioni quotidiane, è una soluzione affidabile per friggere grandi quantità di alimenti in modo uniforme ed efficiente.

#### **Specifiche tecniche principali**

- **Potenza totale 6 kW:** erogata su due vasche per garantire un riscaldamento rapido e una frittura uniforme anche sotto carichi di lavoro intensi.
- **Struttura in acciaio inox di alta qualità:** realizzata per resistere all'uso professionale, facilitare la pulizia e assicurare igiene e durata nel tempo.
- **Capacità olio 8,7 L + 8,7 L:** ampia capacità che consente di friggere porzioni generose su ciascuna vasca.
- **Alimentazione 220 V:** compatibile con la maggior parte degli impianti elettrici delle cucine professionali.
- **Rubineti di scarico dell'olio:** presenti su entrambe le vasche per consentire lo svuotamento facile e sicuro dell'olio esausto.
- **Cestelli e coperchi di serie:** forniti per gestire diverse preparazioni e proteggere l'olio

durante il preriscaldamento e la cottura.

- **Peso circa 15 kg:** stabilità e robustezza pur mantenendo un ingombro gestibile su piani di lavoro da banco.
- **Gamma di temperatura di lavoro:** progettata per garantire risultati di frittura croccanti su una varietà di alimenti.

## Funzionalità e vantaggi

Questa friggitrice doppia è pensata per chi necessita di gestire grandi volumi di frittura mantenendo un controllo preciso su ciascuna vasca. La potenza elevata assicurata su entrambe le vasche permette di raggiungere rapidamente la temperatura operativa, riducendo i tempi di attesa e aumentando l'efficienza in cucina.

I rubinetti di scarico facilitano la gestione dell'olio, rendendo semplice e sicuro svuotare e sostituire l'olio senza dover sollevare l'intero apparecchio. I cestelli in dotazione con manici isolanti permettono una comoda estrazione degli alimenti, mentre i coperchi proteggono durante le fasi di preriscaldamento e pausa.

La doppia vasca rende questa friggitrice particolarmente adatta per locali che devono preparare più prodotti contemporaneamente senza miscelare sapori o temperature diverse. È la scelta ideale per bar, gastronomie e cucine professionali che richiedono affidabilità, praticità e risultati di frittura uniformi anche sotto uso intenso.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	32.5
Capacità LT	10 + 10
Capacità vasca	10 Litri
Linea	Linea Easy
Lunghezza (cm)	57
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	46
Temperatura °C	60/200
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Profondità	minore di 600 mm