

SKU: F6060FRES2V10T

Ristosubito

Friggitrice elettrica 2 vasche MDLR Modello F6060FRES2V10T



Descrizione

Friggitrice elettrica MDLR F6060FRES2V10T 2 vasche 10+10 litri

La friggitrice elettrica professionale MDLR F6060FRES2V10T è una soluzione affidabile e versatile per cucine professionali che richiedono prestazioni elevate e continuità operativa. Le due vasche indipendenti da 10 litri ciascuna permettono di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, garantendo una frittura uniforme e controllata.

Ideale per ristoranti, bar e laboratori di ristorazione che necessitano di ottimizzare tempi e produttività durante il servizio.

Caratteristiche principali

Il piano di lavoro e le vasche sono realizzati in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10 mm, materiale resistente e facile da pulire. Le resistenze corazzate ribaltabili consentono una manutenzione semplice e veloce, migliorando la praticità d'uso quotidiana.

Il rubinetto con leva di sicurezza, posizionato sul cruscotto, permette uno scarico dell'olio pratico e sicuro. Il termostato di sicurezza garantisce il controllo della temperatura e protegge la macchina da eventuali surriscaldamenti.

Con una potenza elettrica totale di 18 kW e alimentazione trifase 380-415 V 3N 50-60 Hz, questa friggitrice assicura tempi di riscaldamento rapidi e prestazioni costanti anche durante l'utilizzo intensivo.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale a due vasche.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 10+10 litri.
- Dimensioni vasca: 24,4 x 36,4 x 16,9 cm ciascuna.
- Potenza elettrica totale: 18 kW.
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50-60 Hz.
- Peso: 34 kg.
- Rubinetto con leva di sicurezza per lo scarico sul cruscotto.
- Termostato di sicurezza integrato.

Dotazione inclusa

- 2 cesti per vasca intera.
- 2 coperchi vasca.
- 2 filtri vasca.
- 1 prolunga scarico.

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice MDLR F6060FRES2V10T è ideale per chi cerca un'attrezzatura professionale potente e pratica. Le due vasche indipendenti da 10 litri permettono di aumentare la produttività e gestire più preparazioni contemporaneamente.

Perfetta per cucine professionali e attività di ristorazione, garantisce facilità di pulizia, sicurezza e risultati costanti anche in condizioni di utilizzo intensivo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30
Capacità LT	10 + 10
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	60
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	60

Attributo	Valore
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 600 mm