

SKU: F7070FRES2V10P

Ristosubito

Friggitrice elettrica 2 vasche MDLR Armadio chiuso Modello F7070FRES2V10P



Descrizione

Friggitrice elettrica MDLR F7070FRES2V10P 2 vasche 10+10 litri con armadio chiuso

La friggitrice elettrica professionale MDLR F7070FRES2V10P è progettata per garantire elevate prestazioni e affidabilità in cucine professionali. Con due vasche indipendenti da 10 litri ciascuna, consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, garantendo una frittura uniforme e controllata.

Il modello con armadio chiuso offre maggiore praticità e organizzazione in cucina, permettendo anche di ottimizzare lo spazio sotto il piano di lavoro.

Caratteristiche principali

Le vasche e il piano di lavoro sono realizzati in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm, mentre le

resistenze corazzate ribaltabili facilitano la pulizia e la manutenzione. Il rubinetto per lo scarico dell'olio è posizionato nel vano inferiore per una gestione più comoda.

Il termostato di sicurezza protegge le vasche da eventuali surriscaldamenti e assicura frittura uniforme. La struttura robusta e l'armadio chiuso rendono questo modello ideale per un uso intensivo in contesti professionali.

La potenza elettrica totale di 18 kW e l'alimentazione trifase 380-415 V 3N 50-60 Hz garantiscono tempi rapidi di riscaldamento e stabilità della temperatura durante l'uso intensivo.

Specifiche tecniche

- Tipologia: friggitrice elettrica professionale a due vasche con armadio chiuso.
- Numero vasche: 2.
- Capacità vasche: 10+10 litri.
- Dimensioni vasca: 24,4 x 36,4 x 20,7 cm ciascuna.
- Dimensioni totali: non specificate (armadio chiuso).
- Potenza elettrica totale: 18 kW.
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50-60 Hz.
- Peso: 71 kg.
- Rubinetto per lo scarico nel vano inferiore.
- Termostato di sicurezza integrato.

Dotazione inclusa

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

Vantaggi e utilizzo

La friggitrice MDLR F7070FRES2V10P è ideale per chi cerca un'attrezzatura elettrica professionale affidabile, compatta e facile da pulire. Le due vasche indipendenti e la struttura con armadio chiuso consentono una gestione efficiente della frittura in cucina, con facilità di manutenzione.

Perfetta per ristoranti, laboratori e punti di ristorazione che necessitano di grandi prestazioni senza occupare troppo spazio, mantenendo ordine e sicurezza.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85

Attributo	Valore
Capacità LT	10 + 10
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	0 / 190
Tipologia Friggitrice	Ristorazione
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 700 mm