

SKU: F7070FRES2V10T

**Ristosubito**

## **Friggitrice elettrica 2 vasche MDLR Modello F7070FRES2V10T**



### **Descrizione**

#### **Friggitrice elettrica MDLR F7070FRES2V10T 2 vasche 10+10 litri**

La friggitrice elettrica professionale MDLR F7070FRES2V10T è progettata per garantire elevate prestazioni e massima affidabilità in cucine professionali. Grazie alle due vasche indipendenti da 10 litri ciascuna, permette di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, assicurando una frittura uniforme e controllata.

Ideale per ristoranti, bar e laboratori di ristorazione che necessitano di produttività costante e gestione efficiente durante il servizio.

#### **Caratteristiche principali**

Il piano di lavoro e le vasche sono realizzati in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm, materiale resistente e facile da pulire. Le resistenze corazzate ribaltabili facilitano le operazioni di manutenzione e garantiscono una maggiore praticità durante la pulizia.

Il rubinetto per lo scarico dell'olio, posizionato sul cruscotto, consente uno svuotamento rapido e sicuro. Il termostato di sicurezza protegge le vasche da eventuali surriscaldamenti, mantenendo stabile la temperatura durante l'utilizzo.

Con una potenza elettrica totale di 18 kW e alimentazione trifase 380-415 V 3N 50-60 Hz, questa friggitrice garantisce tempi di riscaldamento rapidi e una gestione ottimale anche durante l'uso 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 20,7 cm ciascuna.
- Potenza elettrica totale: 18 kW.
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50-60 Hz.
- Peso: 59 kg.
- Rubinetto 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 Ø 2,2 cm.

## Vantaggi e utilizzo

La friggitrice MDLR F7070FRES2V10T è la scelta ideale per chi cerca un'attrezzatura professionale potente e versatile. Le due vasche indipendenti permettono di ottimizzare i tempi di lavoro e gestire più preparazioni contemporaneamente.

Perfetta per cucine professionali, ristoranti e laboratori, garantisce facilità di pulizia, sicurezza e risultati sempre uniformi, 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)	70
Numero vasche	2 vasche
Profondità (cm)	70

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