

SKU: FRIP16

Ristosubito

Friggitrice Elettrica per pasticceria KRL Modello FRIP16



Descrizione

Friggitrice Elettrica per Pasticceria KRL Modello FRIP16

La **friggitrice elettrica KRL FRIP16** è progettata specificamente per pasticcerie e laboratori professionali che necessitano di precisione e affidabilità nella cottura dei fritti. Con una potenza di **9 kW** e alimentazione **400V 50Hz 3F**, offre prestazioni elevate e costanti anche durante sessioni di lavoro intense.

Struttura Robusta in Acciaio Inossidabile

Realizzata in **acciaio inox CNS 18/10**, questa friggitrice garantisce durata, igiene e facilità di pulizia. Il cestello di dimensioni **475 x 235 x 80 mm** e la **capacità della vasca di 16 litri** permettono di gestire quantità adeguate di prodotto mantenendo uniformità nella frittura.

Controllo Preciso della Temperatura

La friggitrice dispone di un **range di temperatura regolabile da 50°C a 190°C**, permettendo di adattare la cottura a diversi tipi di pasticceria e garantendo sempre risultati perfetti, croccanti all'esterno e morbidi all'interno.

Caratteristiche Tecniche

- **Potenza:** 9 kW

- **Alimentazione:** 400V 50Hz 3F
- **Materiale:** CNS 18/10
- **Dimensioni cestello:** 475 × 235 × 80 mm
- **Capacità vasca:** 16 litri
- **Range di temperatura:** 50°C - 190°C

Ideale per Pasticcerie e Laboratori Professionali

Compatta e precisa, la friggitrice KRL FRIP16 è la soluzione ideale per pasticcerie e laboratori professionali che richiedono attrezzature affidabili, facili da usare e in grado di garantire una frittura uniforme di prodotti delicati come dolci e fritti da pasticceria.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	40
Capacità LT	16
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Linea	Linea Magic
Lunghezza (cm)	56
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	47
Tipologia Friggitrice	Pasticceria
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm