

SKU: FRIP30

## Ristosubito

# Friggitrice Elettrica per pasticceria KRL Modello FRIP30



## Descrizione

### Friggitrice Elettrica per Pasticceria KRL Modello FRIP30

La **friggitrice elettrica KRL FRIP30** è pensata per pasticcerie e laboratori professionali che richiedono attrezzature potenti e affidabili. Con una potenza di **15 kW** e alimentazione **400V 50Hz 3F**, garantisce prestazioni elevate e costanti anche durante sessioni di lavoro intensive.

### Struttura Robusta in Acciaio Inox

Realizzata in **acciaio inox CNS 18/10**, questa friggitrice offre durata, igiene e facilità di pulizia. Il cestello di dimensioni **570 x 440 x 80 mm** e la **capacità della vasca di 30 litri** consentono di lavorare grandi quantità di prodotto mantenendo una frittura uniforme.

### 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 risultati croccanti e uniformi, perfetti per dolci e fritti da laboratorio.

### Caratteristiche Tecniche

- **Potenza:** 15 kW
- **Alimentazione:** 400V 50Hz 3F
- **Materiale:** CNS 18/10
- **Dimensioni cestello:** 570 x 440 x 80 mm

- **Capacità vasca:** 30 litri
- **Range di temperatura:** 50°C - 190°C

## Ideale per Pasticcerie e Laboratori Professionali

Compatta, potente e precisa, la friggitrice KRL FRIP30 è perfetta per laboratori professionali che richiedono attrezzature affidabili e in grado di gestire grandi quantità di prodotto. La struttura in acciaio inox e le funzionalità integrate assicurano una frittura uniforme e di qualità.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	41
Capacità LT	30
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Linea	Linea Magic
Lunghezza (cm)	66
Numero vasche	1 vasca
Profondità (cm)	65
Tipologia Friggitrice	Pasticceria
Tipologia Mobile	da banco
Profondità	Profondità 700 mm