

Friggitrice elettrica professionale per pasticceria da banco Lt 35 Kw. 10 - cm 105x58x25h



Numero di riferimento: **DN4014**

Vasche sagomate realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima punibilità;

Ampia zona di cottura e bassa profondità della vasca per evitare il contatto o la sovrapposizione tra i pezzi di cibo immersi;

Scarico dell'olio tramite rubinetto e prolunga di scarico in fusione di ottone cromato con dispositivo di sicurezza contro aperture accidentali ;

Fonti di calore protette da retina estraibile cromata;

Nelle versioni elettriche, riscaldamento tramite resistenze corazzate ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione per una più facile pulizia della vasca ;

Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230°C), per evitare surriscaldamenti.

Bulbi protetti contro urti accidentali;

Opzioni fornibili su richiesta: sgocciolatoio laterale, applicabile sia a destra che a sinistra dell'apparecchio; retina antigalleggiamento per garantire la totale copertura del cibo nell'olio;

Possibilità di fissaggio su speciali supporti a giorno, su armadi aperti o chiusi con portine a battente.

Dimensioni cm. 105x58x25h

Lt. vasca min / max 35

Dimensioni cestello cm. 97x36,5x7h

Dimensione vasca cm. 100x39



Tensione di alimentazione : V 3N - 400

Potenza totale installata : Kw. 10

Peso Kg. 40

Normative: CE