

**FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE lt. 22+22 BERTO'S
LINEA MAXIMA 900 SU BASE ARMADIATA DIM.
cm.80x90x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Dimensioni:

- Larghezza 80 cm
- Profondità 90 cm
- Altezza 90 cm

Caratteristiche tecniche:

- Base: Armadiata
- Capacità delle Vasche: 22 litri ciascuna
- Struttura e Materiali: Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304, resistente alla corrosione e facile da pulire. Le vasche sono anch'esse in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati per facilitare la manutenzione e migliorare la sicurezza.
- Resistenze: Equipaggiata con resistenze in acciaio inox Incoloy, posizionate direttamente all'interno delle vasche. Queste sono ribaltabili in posizione verticale per semplificare le operazioni di pulizia. Un dispositivo di sicurezza disinserisce l'alimentazione elettrica quando le resistenze sono in posizione verticale.
- Controllo della Temperatura: Il termostato regolabile consente di impostare la temperatura tra 80 e 190 °C. I sensori posizionati all'interno della vasca forniscono una rilevazione precisa della temperatura. Dotata di spia di linea e spia di raggiungimento temperatura per un controllo costante.
- Design delle Vasche: Ogni vasca è dotata di ampi bordi arrotondati e una zona fredda sottostante le resistenze, ideale per la decantazione dei residui di cottura.
- Piano di Lavoro: La superficie del piano di lavoro è leggermente inclinata per agevolare lo scarico dell'olio e comprende un'area dedicata all'appoggio dei cestri.
- Scarico dell'Olio: Rubinetto di scarico a sfera situato all'interno del vano, comandato da una maniglia con impugnatura atermica. Include una bacinella di raccolta in acciaio per una gestione ottimale dell'olio usato.

Questa friggitrice è ideale per ristoranti e cucine professionali che richiedono un'elevata capacità di produzione e una manutenzione facilitata.