

N°10 Friggitrici due vasche da 16 litri di Ristoattrezzature sono progettate per un utilizzo professionale nel settore della gastronomia e pasticceria, settori dove la qualità del prodotto è fondamentale. La frittura è una delle modalità di cottura più apprezzate. Questa friggitrice due vasche, vi garantirà sempre le migliori prestazioni di frittura anche in grandi quantità.

Le friggitrici 2 vasche da 16 litri sono completamente realizzate in acciaio inox di alta qualità che garantisce una pulizia facile e veloce. L'acciaio inox permette inoltre di ritardare o addirittura annullare il processo di formazione della ruggine soprattutto qualora la manutenzione e la corretta pulizia vengano effettuate correttamente e regolarmente. La friggitrice due vasche è caratterizzata da una resistenza di 5+5 kW che rende possibile un rapido riscaldamento dell'olio fino ad alte temperature. Ristoattrezzature ha inoltre dotato le sue friggitrici due vasche di un termostato in grado di regolare la temperatura e mantenerla sempre costante e stabile in modo completamente automatico. La friggitrice elettrica da 16+16 litri dispone di due rubinetti di scarico che permettono di svuotare le vasche in modo facile e veloce. Le friggitrici a due vasche 16+16 litri sono l'esempio perfetto della combinazione ideale di qualità, efficienza e prezzi contenuti che si rivela ottimale per qualsiasi attività impegnata nella gastronomia e pasticceria. Potenza elettrica 5+5 kw.

Qui abbiamo riassunto le caratteristiche chiave della friggitrice due vasche che rendono unico questo prodotto:

Resistenza efficiente con potenza di 5+5 kW;

Rubinetti di scarico professionale;

Controllo automatico della stabilità della temperatura;

100 % acciaio inox;

Semplicità d'uso e di pulizia. Cestelli friggitrice inclusi.