

N°25 Friggitrici a due vasche senza rubinetto di scarico 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 ad una vasca, vi garantirà sempre le migliori prestazioni di frittura anche in grandi quantità. Le friggitrici a 2 vasche da 10 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 a due vasche è caratterizzata da una resistenza di 3 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. Le friggitrici a due vasche 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.

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

Resistenza efficiente con potenza di 3 kW;

Controllo automatico della stabilità della temperatura;

100 % acciaio inox;

Semplicità d'uso e di pulizia. Cestelli friggitrice inclusi. Potenza elettrica 3kw+3kw.