

## Pedido del cliente

**Freidora eléctrica de sobremesa para pastelería 1 cuba - 10  
LT - L 700 mm x P 650 mm x A 285 mm**

**Precio: 1.755,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** EFP610E

**Categoría:** Freidoras para pastelería

## Pedido del cliente

### Descripción

#### **Freidora eléctrica de sobremesa para pastelería con 1 cuba de 10 litros de capacidad.**

La **freidora eléctrica** cuenta con una **tapa** y una **cuba** fabricadas íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, un material fácil de lavar e higienizar. El panel de control es fácilmente desmontable para facilitar la limpieza y el mantenimiento del aparato.

La freidora se alimenta eléctricamente con resistencias de tungsteno fuera de la cuba.

La **temperatura del aceite se regula** mediante un **termostato** de alta precisión que está conectado a una válvula electrónica. Durante la fase de trabajo, este termostato detecta el más mínimo descenso de la temperatura y pone en marcha inmediatamente el cuerpo de calentamiento para devolver rápidamente el aceite a la temperatura de consigna. La temperatura puede ajustarse entre **90°C y 190°C**. También hay un **termostato de seguridad** ajustado a 230°C para evitar un peligroso sobrecalentamiento accidental del aceite. Este termostato de seguridad corta la alimentación de las resistencias si la temperatura del aceite en el depósito supera el nivel máximo establecido. Cuando se ha disparado, el termostato debe reiniciarse para que el aparato vuelva a funcionar.

Hay un **selector para ajustar la potencia hasta 9 kW**. La regulación de la potencia en las freidoras permite ajustar la temperatura del aceite, llevándolo a la temperatura ideal durante la fase de cocción (180°C/190°C) o mantenerlo a una temperatura más baja (110°C/120°C) durante el tiempo de inactividad entre una cocción y otra.

Los controles de la freidora se realizan a través de un teclado situado en la parte delantera de la máquina.

La freidora tiene **1 cuba con una capacidad de 10 litros**. Es aconsejable tener cuidado de llenar el aceite frío hasta el nivel mínimo marcado en el interior de la cuba. Además, hay que tener cuidado con el aceite viejo, ya que tiene un punto de encendido más bajo y la espuma tiende a desbordarse. La introducción de alimentos excesivamente húmedos también contribuye a la formación de espuma que puede desbordarse.

El **aceite se descarga** mediante un **grifo de bola situado en la parte delantera de la máquina**.

#### INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN:

La máquina debe colocarse en una sala bien ventilada. Si se coloca contra una pared, ésta debe soportar temperaturas de 80°C y si es inflamable, es imprescindible aplicar un aislamiento térmico. También se recomienda no obstruir las aberturas o ranuras de aspiración o disipación de calor y colocar el aparato bajo una campana extractora.

#### PUESTA EN MARCHA DEL APARATO:

Antes de poner en funcionamiento la freidora por primera vez es necesario retirar todo el material de embalaje y proceder a una limpieza a fondo de la cuba y las cestas de las grasas industriales de protección. Llene la cuba hasta el borde con agua y detergente, encienda el fuego y llévelo a ebullición durante unos minutos. A continuación, vacíe el agua a través del grifo de desagüe y enjuague bien la cuba con agua limpia.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 CESTA DE DIMENSIONES 605 mm x 330 mm x 70 mm.

## Pedido del cliente

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 700 mm x P 650 mm x A 285 mm
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	90°C-190°C
<b>Equipamiento de serie</b>	1 cesta de dimensiones 605 mm x 330 mm x 70 mm
<b>Alimentación eléctrica</b>	Eléctrico
<b>Peso</b>	38 Kg
<b>Capacidad de la cuba</b>	10 LT
<b>Potencia eléctrica total</b>	9 Kw