

Pedido del cliente

**Freidora eléctrica de sobremesa para pastelería 1 cuba - 21
LT - L 700 mm x P 650 mm x A 285 mm**

Precio: 1.726,00 € + IVA



Referencia: EFP621V

Categoría: Freidoras para pastelería

Pedido del cliente

Descripción

Freidora eléctrica para pastelería con 1 cuba de 21 litros de capacidad.

La **freidora eléctrica** tiene la **parte superior y la cuba** fabricadas íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, material fácilmente lavable e higienizable. El panel de control es fácilmente desmontable para facilitar la limpieza y el mantenimiento del aparato.

La freidora dispone de una fuente de **alimentación eléctrica con resistencias giratorias de acero inoxidable** de alto rendimiento pensadas para facilitar la limpieza de la cuba.

La **temperatura del aceite se regula** mediante un **termostato electromecánico**. 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.

Hay un **selector para ajustar la potencia de 6 a 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 y otra cocción.

En la parte inferior del aparato hay una gran **zona fría**, esencial en las freidoras que se utilizan para cocinar productos empanados. El término "zona fría" designa la zona de la cuba de cocción situada debajo de las resistencias, donde se depositan todas las migas que no quedan adheridas a la cubeta durante la cocción. De este modo, el producto que se precipita no se somete a un calentamiento continuo que comprometería la calidad y la durabilidad del aceite, así como la autenticidad de la fritura producida.

La freidora tiene **1 cuba con una capacidad de 21 litros**.

El **aceite se descarga a través de 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 el depósito 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.

PARA VACIAR EL ACEITE:

Para vaciar la cuba de aceite usado, espere a que el líquido se haya enfriado, luego introduzca la extensión de drenaje de aceite con acoplamiento de seguridad de bayoneta, coloque un recipiente de recogida de aceite y abra el grifo. El aceite saldrá por el grifo y la cuba se vaciará. Para conservar mejor el aceite, es aconsejable colocarlo en un lugar fresco después de filtrarlo.

Pedido del cliente

MANTENIMIENTO RUTINARIO:

Al final de cada jornada de trabajo es necesario limpiar la freidora pasando un trapo por las superficies de acero con agua tibia y jabón y aclarando después a fondo. Para limpiar la cuba es aconsejable vaciarla de aceite dejándolo correr por el grifo de desagüe hacia el recipiente de recogida de aceite. A continuación, retire las cestas y la red colocada sobre las resistencias; gire las resistencias y, con las resistencias en posición vertical, limpie bien la cuba.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 CESTA DE DIMENSIONES 605 mm x 329 mm x 70 mm.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 700 mm x P 650 mm x A 285 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	90°C-190°C
Equipamiento de serie	1 cesta de dimensiones 605 mm x 329 mm x 70 mm
Alimentación eléctrica	Eléctrico
Peso	34 Kg
Capacidad de la cuba	21 LT
Potencia eléctrica total	6/9 Kw