

Freidora eléctrica de sobremesa con grifo, 1 cuba de 10 L, potencia 3 kW Monofásica

MODELO: FE10L

Dim. externas

L 275 x P 475 x H 380 mm

164,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 275 x P 475 x H 380 mm
Dim. internas	L 220 x P 300 x A 185 mm
Potencia	3 KW
Peso neto	7,3 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	220-240V 1N 50/60 Hz
Temperatura	50 - 200 °C
Capacidad de aceite	10 LT
Número de cubas de la freidora	NR 1 cuba
Capacidad de las cubas de la freidora	10 LT

Alimentación de la freidora	Eléctrico
Peso bruto	10,6 Kg
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 tapa; 1 cesta de dimensiones 200 mm x 220 mm x 100 mm // dimensiones con asa: 450 mm x 220 mm x 100 mm
Cable	Cable eléctrico sin enchufe; necesaria su instalación por parte de un electricista calificado
Estructura externa	De acero ino x idable
Tipo de freidora	Freidora de sobremesa
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Freidora eléctrica de sobremesa 10 litros – 3 kW Monofásica con grifo en acero inoxidable

La **freidora eléctrica profesional de sobremesa de 10 litros** es un equipo indispensable para todas las actividades del sector **Ho.Re.Ca.** que

necesitan un aparato **compacto, eficiente y de fácil mantenimiento**. Gracias a sus dimensiones reducidas y a su **estructura robusta en acero inoxidable**, esta freidora se adapta perfectamente a restaurantes, gastronomía, quioscos, food trucks, ferias y eventos.

Prestaciones y ventajas operativas

Esta freidora profesional de sobremesa garantiza una **cocción uniforme óptima** gracias al sistema de calentamiento eléctrico de **3 kW**, que asegura un **mantenimiento constante de la temperatura** y un **rápido tiempo de recuperación térmica** tras cada ciclo de fritura.

El **mando de regulación manual** permite ajustar con precisión la temperatura deseada, mientras que el **piloto luminoso de funcionamiento** indica cuándo se ha alcanzado el nivel de calor seleccionado. La **tapa de acero inoxidable** mantiene la temperatura interna y evita contaminaciones externas durante la cocción, favoreciendo un entorno de trabajo más limpio y seguro.

Diseño funcional y fácil mantenimiento

La freidora está equipada con:

- **Cesta rectangular** (200 x 220 x 100 mm; longitud total con mango 450 mm) con **mango termoaislante** para un uso seguro
- **Grifo de descarga** para una limpieza rápida e higiénica del aceite
- **Asas laterales** que facilitan el transporte del equipo
- **Cable de conexión incluido** (enchufe no incluido – instalación por técnico cualificado)

Tras la cocción, la cesta puede colgarse para el **escurrido del exceso de aceite**, optimizando los tiempos de servicio y garantizando una fritura más ligera y crujiente.

Uso profesional versátil

Gracias a su diseño compacto, su peso reducido y su alimentación monofásica, esta freidora eléctrica es ideal tanto para cocinas profesionales como para **food trucks, ferias, eventos y cocina itinerante**, donde el espacio y la practicidad son fundamentales.

La **freidora eléctrica de sobremesa Gastrodomus de 10 litros** representa la solución perfecta para quienes buscan **rendimiento profesional, fiabilidad y facilidad de uso** en un formato compacto y versátil, garantizando siempre resultados de fritura constantes y de alta calidad.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA