

Freidora eléctrica para pastelería de sobre mostrador 1 cuba 16 LT L 560 x P 470 x H 400 mm

MODELO: FRIP16

Dim. externas

L 700 x P 650 x A 285 mm

1.185,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 700 mm x P 650 mm x A 285 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	90°C-190°C
Alimentación eléctrica	Eléctrico
Peso	38 Kg

Capacidad de la cuba	10 LT
Potencia eléctrica total	9 Kw
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 cesta de dimensiones 605 mm x 330 mm x 70 mm
Normative	CE

Descripción

Freidora eléctrica sobre mostrador de pastelería 1 cuba 16 LT.

La **freidora eléctrica** tiene la **parte superior y la cuba** totalmente de **acero inoxidable**, material que se puede lavar e higienizar fácilmente. Los elementos calefactores son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza y el mantenimiento del aparato.

La temperatura del aceite se regula mediante un **termostato** de alta precisión conectado a una válvula electrónica. Durante el funcionamiento, este termostato detecta el más mínimo descenso de la temperatura y activa inmediatamente la resistencia para que el aceite vuelva rápidamente a la temperatura de referencia. El ajuste de temperatura puede oscilar **entre 90 °C y 190 °C**. También hay un **termostato de seguridad** regulado a 230°C para evitar el peligroso sobrecalentamiento accidental del aceite. Este termostato de seguridad interrumpe el suministro eléctrico a los elementos calefactores si la temperatura del aceite en el depósito supera el nivel máximo configurado. Cuando se ha disparado, el termostato debe reajustarse para volver a poner en marcha el aparato.

Todos los controles de la freidora se realizan mediante mandos mecánicos situados en la parte superior de la máquina.

La freidora dispone de **1 cuba** con una **capacidad de 16 litros**. Se debe tener cuidado de llenar el aceite hasta la marca de nivel mínimo en el interior de la cuba. Además, hay que tener cuidado con el aceite viejo porque tiene un punto de ignición 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 vacía** a través de un **grifo** de esfera situada en la **parte frontal de la máquina.**

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN:

La máquina debe colocarse en una zona bien ventilada. Si se coloca contra una pared, ésta debe soportar temperaturas de 80°C y si es inflamable, debe aplicarse aislamiento térmico. También se recomienda no obstruir las aberturas o ranuras de entrada o salida de aire 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 limpiar a fondo la cuba y las cestas de la protección de la grasa industrial. Para ello, llene la cuba hasta el borde con agua y detergente, encienda el calentador 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 tapa.

- 1 cesta de 475 x 235 x 80 mm.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA