



Freidora industrial eléctrica sobre armario cerrado 2 cubas 20LT + 20 LT 20 KW

MODELO: SF2V70E

Dimensiones externas
L 800 x P 700 x H 1050 mm

1.763,00 € + IVA



En stock



Dimensiones externas	L 800 mm x P 700 mm x H 1050 mm
Medidas de la cuba de la freidora	270 mm x 400 mm x H 145 mm
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Peso	82 Kg
Número de cubas de la freidora	NR 2 cubas
Capacidad de las cubas de la freidora	20 LT + 20 LT
Alimentación de la freidora	Eléctrico

Potencia eléctrica total	20 Kw
Serie freidora	Profundidad 700 mm
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	tubo descarga, 2 tapas, 2 cestos, 2 rejillas falso fondo
Cable	Cable eléctrico sin enchufe; necesaria su instalación por parte de un electricista calificado
Tipo de freidora	Freidora sobre armario

Descripción

Freidora eléctrica industrial sobre mueble cerrado 2 cubas 20 LT+ 20 LT 20 Kw .

La **freidora eléctrica** es un elemento imprescindible en restaurantes, hoteles y pizzerías, ya que permite freír uniformemente cualquier tipo de alimento en aceite o grasa. Gracias a su diseño de **armario cerrado**, la máquina es muy versátil y se adapta a cualquier necesidad de trabajo.

El equipo dispone de una **superficie de trabajo** y una **cuba de acero inoxidable AISI 304 de 10/10 de espesor con un grifo de vaciado situado en el panel** y un manguito con acoplamiento de seguridad para extraer el aceite de la cuba.

La freidora está **equipada con resistencias blindadas extraíbles y giratorias** para facilitar las funciones de limpieza. Están reguladas por un termostato que varía la temperatura de un mínimo de 50°C a un máximo de 190°C.

El uso de la máquina es fácil e intuitivo. Para ponerla en marcha, es necesario llenar el depósito con aceite hasta el nivel máximo permitido

indicado . A continuación, gire el interruptor de la máquina de "0" a la posición deseada. Dos pilotos indicadores, uno verde y otro amarillo, se encenderán al mismo tiempo, indicando respectivamente que el aparato está alimentado y que las resistencias están en funcionamiento. Cuando la luz piloto amarillo se apague, significará que se ha alcanzado la temperatura deseada. Para apagar la freidora, sólo tiene que girar el interruptor a la posición "0".

CONSEJOS DE LIMPIEZA: Las piezas de acero deben limpiarse con agua, detergentes no abrasivos y paños húmedos. Evite el uso de estropajos o rasquetas que pueden rayar y dañar la superficie.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- TUBO DE DESCARGA:

- 2 CESTO 230x315x145 mm:

- 2 TAPAS

- 2 REJILLA FALSO FONDO.

Cable de alimentación sin enchufe.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA