

Pedido del cliente

Freidora industrial eléctrica de sobremesa 2 cubas 10 LT + 10 LT 15 Kw Trifásica

Precio: 1.380,00 € + IVA



Referencia: HOF65/71

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Freidoras eléctricas

Breve descripción

- Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 de 10/10 de grosor
 - Práctico grifo de desagüe para extraer el aceite de la cuba
 - Resistencias blindadas basculantes y giratorias para facilitar las operaciones de limpieza
 - Temperatura ajustable de 100°C a 190°C
-

Descripción

Freidora eléctrica de sobremesa con 2 cubas de 10 litros + 10 litros de capacidad.

La **freidora eléctrica de sobremesa** es un elemento imprescindible en restaurantes, hoteles y pizzerías, ya que permite freír cualquier tipo de alimento de manera uniforme en aceite o grasa.

El equipo cuenta con **una encimera y una cuba de acero inoxidable AISI 304 de 10/10 de grosor con un grifo de desagüe situado en la parte delantera** para extraer el aceite del depósito.

La freidora está **equipada con resistencias blindadas plegables y giratorias** para facilitar las operaciones de limpieza. También se regulan mediante un termostato que varía la temperatura desde un mínimo de 100°C hasta un máximo de 190°C.

La máquina es fácil e intuitiva de usar. Para poner en marcha la máquina, el depósito de aceite debe estar lleno hasta el nivel máximo permitido, indicado por la señal en el depósito. A continuación, gire el interruptor de la máquina de "0" a la posición deseada. Al mismo tiempo, se encenderán dos lámparas de advertencia, una verde y otra amarilla, que indican que el aparato está activado y que las resistencias están funcionando. Cuando la luz amarilla se apaga, significa que se ha alcanzado la temperatura. Para apagar la freidora, sólo hay que poner el interruptor en "0".

CONSEJOS DE LIMPIEZA: Las superficies de acero deben limpiarse con agua, detergentes no abrasivos y paños húmedos. Evite utilizar estropajos o raspadores que puedan rayar y dañar la superficie.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- MANGUERA DE EXTENSION DE DRENAJE DE LA CUBA:

- 2 CESTAS + 2 TAPAS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 700 mm x 650 mm x A 280 mm
Tensión	Trifásico-400 V (sobre pedido monofásico-230 V)
Equipamiento de serie	2 cestas + 2 tapas, manguera de extensión de drenaje
Peso	37 Kg
Número de cubas de la freidora	NR 2 cubas
Capacidad de las cubas de la freidora	10 LT + 10 LT
Tipo de freidora	Freidora de sobremesa
Alimentación de la freidora	Eléctrico
Potencia eléctrica total	15 Kw
Serie freidora	Profundidad 650 mm
Medidas de la cuba de la freidora	250 mm x 370 mm x A 210 mm