

Pedido del cliente

Freidora eléctrica industrial sobre mueble con 1 cuba 10 LT 7,5 Kw Trifásica

Precio: 1.444,00 € + IVA



Referencia: HOF10/70/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Freidoras eléctricas

Breve descripción

- Superficie de trabajo y cuba de acero inoxidable AISI 304 de 10/10 de grosor
- Grifo de desagüe situado en el interior del compartimento neutro inferior
- Resistencias blindadas basculantes y giratorias para facilitar las operaciones de limpieza
- Temperatura ajustable de 100°C a 190°C

Descripción

Freidora eléctrica sobre mueble con 1 cuba de 10 litros de capacidad.

La freidora eléctrica es un elemento esencial en restaurantes, hoteles y pizzerías, ya que permite freír cualquier tipo de alimento de forma uniforme en aceite o grasa. Gracias a su equipamiento sobre mueble cerrado, la máquina es muy versátil y se adapta a cualquier necesidad de trabajo.

El equipo cuenta con una **superficie de trabajo** y una **cuba de acero inoxidable AISI 304 de 10/10 de grosor con un grifo de desagüe situado en el peto trasero** y un codo con acoplamiento de seguridad para extraer el aceite de la cuba.

La freidora está equipada con **resistencias blindadas basculantes y giratorias** para facilitar las operaciones de limpieza. 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 su puesta en marcha, de hecho, es necesario llenar la cuba con aceite hasta el nivel máximo permitido e indicado por la marca en la cuba. A continuación, gire el interruptor de la máquina de '0' a la posición deseada. Dos luces indicadoras, una verde y otra amarilla, se encenderán al mismo tiempo, indicando respectivamente que el aparato está activado y que las resistencias están en funcionamiento. Cuando la luz amarilla del indicador se apaga, significa que se ha alcanzado la temperatura. Para apagar la freidora, simplemente gire el interruptor a "0".

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- TUBO DE EXTENSION DE DRENAJE:

- 1 CESTA GN1/1:

- 1 TAPA.

Pedido del cliente

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

| Característica | Valor |
|--|---|
| Dimensiones externas | L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm + 149 chimenea |
| Equipamiento de serie | manguera de extension de drenaje, 1 tapa, 1 cesta GN1/1 |
| Alimentación eléctrica | Trifásica 380-415 V/3 N/50-60 Hz (a pedido monofásica 220-240 V/3/50-60 Hz) |
| Peso | 44 Kg |
| Número de cubas de la freidora | NR 1 cuba |
| Capacidad de las cubas de la freidora | 10 LT |
| Tipo de freidora | Freidora sobre armario |
| Alimentación de la freidora | Eléctrico |
| Potencia eléctrica total | 7,5 KW |
| Serie freidora | Profundidad 700 mm |
| Medidas de la cuba de la freidora | 250 mm x 370 mm x A 210 mm |