

## Pedido del cliente

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

Precio: 1.392,00 € + 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
<b>Dimensiones externas</b>	L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm + 149 chimenea
<b>Equipamiento de serie</b>	manguera de extension de drenaje, 1 tapa, 1 cesta GN1/1
<b>Alimentación eléctrica</b>	Trifásica 380-415 V/3 N/50-60 Hz (a pedido monofásica 220-240 V/3/50-60 Hz)
<b>Peso</b>	44 Kg
<b>Número de cubas de la freidora</b>	NR 1 cuba
<b>Capacidad de las cubas de la freidora</b>	10 LT
<b>Tipo de freidora</b>	Freidora sobre armario
<b>Alimentación de la freidora</b>	Eléctrico
<b>Potencia eléctrica total</b>	7,5 KW
<b>Serie freidora</b>	Profundidad 700 mm
<b>Medidas de la cuba de la freidora</b>	250 mm x 370 mm x A 210 mm