

## Pedido del cliente

### Freidora eléctrica industrial con mueble cerrado 2 cubas 10 LT + 10 LT 15 Kw Trifásica

Precio: 1.897,00 € + IVA

---



---

**Referencia:** HOF10/70/70

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Freidoras eléctricas

## Pedido del cliente

---

### Breve descripción

- Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 de 10/10 de grosor
  - Grifos de desagüe situados 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 armario cerrado con 2 cubas de 10 litros + 10 litros de capacidad.**

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

El equipo cuenta con **una encimera y una cuba de acero inoxidable AISI 304 de 10/10 de grosor con una valvula de drenaje situada 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 marca 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, basta con 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:

- 2 CESTA GN1/1:

- 2 TAPAS.

#### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

---

## Pedido del cliente

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 700 mm x P 700 mm x A 850 mm
<b>Equipamiento de serie</b>	manguera de extension de drenaje, 2 tapas, 2 cestas GN1/1
<b>Alimentación eléctrica</b>	Trifásica 380-415 V/3 N/50-60 Hz (bajo pedido monofásica 220-240 V/3/50-60 Hz)
<b>Peso</b>	71 Kg
<b>Número de cubas de la freidora</b>	NR 2 cubas
<b>Capacidad de las cubas de la freidora</b>	10 LT + 10 LT
<b>Tipo de freidora</b>	Freidora sobre armario
<b>Alimentación de la freidora</b>	Eléctrico
<b>Potencia eléctrica total</b>	15 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
<b>Disponibilidad</b>	En Stock