

Pedido del cliente

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

Precio: 1.586,00 € + IVA



Referencia: HOF70/70/T10

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Freidoras eléctricas

Breve descripción

- Superficie de trabajo y cubas de acero inoxidable AISI 304 de 10/10 de grosor
 - Práctico grifo de desagüe para extraer el aceite de la cuba
 - Resistencias blindadas basculantes 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 aparato 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 una curva con un 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 ponerlo 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, basta con poner el interruptor en "0".

CONSEJOS DE LIMPIEZA: Las piezas 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 CESTAS + 2 TAPAS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 700 mm x P 700 mm x A 280 mm
Equipamiento de serie	2 cestas + 2 tapas, manguera de extension de drenaje
Alimentación eléctrica	Trifásica 380-415 V/3 N/50-60 Hz (bajo pedido monofásica 220-240 V/3/50-60 Hz)
Peso	35 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 700 mm
Medidas de la cuba de la freidora	250 mm x 370 mm x A 210 mm