

Freidora eléctrica de sobremesa de 2 cubas con grifo de vaciado 8 L + 8 L, potencia 3 + 3 kW, monofásica

MODELO: FR88RN

Dim. externas
L 565 x P 490 x H 365 mm

472,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 565 mm x P 490 mm x H 365 mm
Potencia	3 Kw + 3 Kw
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	50°C/180°C
Producción horaria	8 + 8 kg.
Capacidad de aceite	8 litri + 8 litri
Número de cubas de la freidora	NR 2 cubas

Capacidad de las cubas de la freidora	10 LT + 10 LT
Alimentación de la freidora	Eléctrico
Capacidad de la cesta	1 + 1 kg
Cable	Cable + enchufe
Tipo de freidora	Freidora de sobremesa
Normative	CE

Descripción

Freidora eléctrica de sobremesa de 2 cubas con grifo de vaciado 8 L + 8 L, potencia 3 + 3 kW, monofásica.

La freidora eléctrica de sobremesa de 8+8 litros es la solución ideal para bares, food trucks, delicatessen y pequeñas actividades de restauración que necesitan freír de forma rápida, segura y con la máxima fiabilidad. Gracias a su potencia de 3+3 kW y a su configuración monofásica, garantiza un alto rendimiento con consumos reducidos, alcanzando los 180°C en solo 18 minutos. La doble cuba permite una mayor versatilidad en las combinaciones de cocción con temperaturas separadas.

Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304, esta freidora asegura robustez, higiene y larga durabilidad. La cuba y la tapa son sólidas y fáciles de higienizar, mientras que la cesta extraíble de alambre cromado permite una gestión sencilla de la fritura y una limpieza rápida. Además, el grifo de seguridad permite el vaciado del aceite de forma simple, rápida y segura.

Características técnicas

- Termostatos regulables de 50–190°C para máxima precisión
- Termostato de seguridad con botón de reinicio
- Mandos y asas termoaislantes para un uso seguro
- Resistencias en acero inoxidable eficientes y duraderas
- Testas y resistencias completamente extraíbles para facilitar el mantenimiento

Instrucciones de limpieza

Antes de realizar la limpieza del aparato, desconectar la alimentación eléctrica general y asegurarse de que la zona esté completamente fría.

Retirar el cuadro de mandos con las resistencias eléctricas y extraer la cuba para vaciar el aceite. Lavar la cuba y la cesta con detergentes aptos para uso alimentario, enjuagar y secar cuidadosamente antes de volver a montarlas. Recolocar el cuadro de mandos con las resistencias. Limpiar la superficie de trabajo y las zonas circundantes. Finalmente, limpiar las superficies externas del equipo con un paño húmedo o una esponja.

FOTO MERAMENTE ILUSTRATIVA