

Pedido del cliente

Freidora eléctrica industrial con mueble cerrado 1 cuba 15 LT 10,2 Kw Trifásica

Precio: 1.455,00 € + IVA



Referencia: HOF15/90/40

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Freidoras eléctricas

Pedido del cliente

Breve descripción

- Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 de grosor
 - Cubeta de acero inoxidable AISI 304
 - Termostato de seguridad y luces piloto en caso de emergencia
 - Resistencias blindadas giratorias
 - Temperatura alcanzable 190°C
-

Descripción

Freidora eléctrica sobre armario cerrado con 1 cuba de 15 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 20/10 de grosor con una valvula de drenaje situada en la parte delantera** para extraer el aceite de la cuba.

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".

La potencia total de la freidora eléctrica es de 10,2 Kw, la alimentación es trifásica, 16 Amperios y cable eléctrico debe estar previsto de 5x2,5 mm².

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:

- 2 CESTA GN1/2 + 1 TAPA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 900 mm x A 870 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Equipamiento de serie	2 cestas GN1/2 + 1 tapa
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	107 Kg
Número de cubas de la freidora	NR 1 cuba
Capacidad de las cubas de la freidora	15 LT
Tipo de freidora	Freidora sobre armario
Alimentación de la freidora	Eléctrico
Potencia eléctrica total	10,2 Kw
Serie freidora	Profundidad 900 mm
Medidas de la cuba de la freidora	L 280 x P 450 x H 200 mm
Disponibilidad	En Stock