

Pedido del cliente

Freidora eléctrica industrial con mueble cerrado 2 cubas 15 LT + 15 LT 20,4 Kw Trifásica

Precio: 2.687,00 € + IVA



Referencia: HOF15/90/80

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
 - 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 15 litros + 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 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:

- 4 CESTA GN1/2 + 2 TAPAS:

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Equipamiento de serie	4 cestas GN1/2 + 2 tapas
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	201 Kg
Número de cubas de la freidora	NR 2 cubas
Capacidad de las cubas de la freidora	15 LT + 15 LT
Tipo de freidora	Freidora sobre armario
Alimentación de la freidora	Eléctrico
Potencia eléctrica total	20,4 Kw
Serie freidora	Profundidad 900 mm