



## Freidora eléctrica de sobremesa 1 cuba - 25 LT - potencia 9 kW Trifásica

**MODELO: SF/25P**

**Dimensiones externas**  
L 660 x P 585 x H 475 mm

**1.004,00 € + IVA**

 **En stock**



<b>Dimensiones externas</b>	L 660 mm x P 585 mm x H 475 mm
<b>Medida de la cesta</b>	L 480 mm x P 450 mm
<b>Potencia</b>	9 KW
<b>Peso neto</b>	22,5 Kg
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Número de cubas de la freidora</b>	NR 1 cuba
<b>Capacidad de las cubas de la freidora</b>	25 LT

<b>Alimentación de la freidora</b>	Eléctrico
<b>Producción horaria</b>	45 Kg/h
<b>Capacidad de la cesta</b>	7 Kg
<b>Frecuencia</b>	50 Hz
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Cable</b>	NO incluido
<b>Tipo de freidora</b>	Freidora de sobremesa

### Descripción

Freidora eléctrica de sobremesa de 25 litros con grifo y cesta grande, dimensiones L 585 x P 660 x A 475 mm.

La freidora cuenta con una **estructura, cuba, tapa, cesta y resistencias de acero inoxidable**.

Está equipada con asas de la cesta y pomos de la tapa en material aislante, **termostato de seguridad (50-195°C)** con botón de reinicio, grifo de seguridad externo con sistema de acoplamiento de bayoneta y cesta grande.

**Cabezal y resistencias desmontables.**

La freidora alcanza los 190°C en unos 16 minutos. El tiempo de fritura en unos 6 minutos.

#### INSTRUCCIONES PARA SU CORRECTA LIMPIEZA:

Antes de limpiar el aparato, desconecte la alimentación general y asegúrese de que la zona a tratar esté completamente fría.

A continuación, retire el panel de control completo con las resistencias y retire la cuba para vaciar el aceite. Lave la cuba y la cesta con detergentes de uso alimentario, aclárelos y séquelos bien antes de volver a montarlos. Vuelva a montar el panel de control completo con las resistencias. Limpie la encimera y todas las zonas circundantes. Por último, limpie las superficies externas del aparato con un paño húmedo o una esponja.

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**