



## Freidora para bar eléctrica de sobremesa 1 cuba - con grifo - 10 LT - potencia 6 kW Trifásica

MODELLO: FR10R

Dimensioni esterne: L 265x P 623x H 359 mm

**403,00 € + IVA**

 [Solicita plazos entrega](#)



### Dimensiones

Dimensiones externas	L 265 mm x P 623 mm x H 359 mm
Medidas de la cuba de la freidora	L 237 x P 370 x A 209 mm

### Ficha técnica

Potencia	6 KW
Tensión	Trifásica - 400 V
Peso	11,5 Kg
Capacidad de aceite	10 LT
Número de cubas de la freidora	NR 1 cuba
Capacidad de las cubas de la freidora	12 LT
Alimentación de la freidora	Eléctrico
Producción horaria	11 Kg/h
Capacidad de la cesta	1,25 Kg
Disponibilidad	En Stock

### Informaciones generales

Tipo de freidora	Freidora de sobremesa
------------------	-----------------------

## Descripción

---

Freidora para bar eléctrica de sobremesa con capacidad de 10 litros, con grifo, cubeta única, dimensiones L 275 mm x P 530 mm x A 365 mm.

La freidora tiene una estructura, cuba y tapa de acero inoxidable con cestas metálicas extraíbles cromadas.

Está equipada con pomos y asas de cesta de plástico aislante del calor, resistencias de acero inoxidable, termostato de seguridad (50÷190°C) con botón de rearme.

Cabezal y resistencias desmontables.

La freidora alcanza los 180°C en unos 12 minutos.

### ISTRUCCIONES PARA SU CORRECTA LIMPIEZA:

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

A continuación, retire el panel de control completo con las resistencias eléctricas 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.

CESTAS Y TAPAS INCLUIDAS

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL