



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

FREIDORA DE CUBA LIMPIA ELÉCTRICA DE SOBREMESA CON N° 1 CUBA DE 8 LT Y GRIFO - POTENCIA 3500 WATT

SKU: PFFSI1V8RM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA ELÉCTRICA DE SOBREMESA DE INDUCCIÓN CON N° 1 CUBA DE 8 LT Y GRIFO - POTENCIA 3500 WATT

La **freidora profesional de sobremesa** es útil en bares, restaurantes y hoteles **para freír en poco tiempo**.

La freidora tiene una **estructura, una tapa y un recipiente** hechos de **acero inoxidable**.

La **cesta es de acero inoxidable** con un asa de plástico resistente al calor.

- **Tamaño de la cesta: L180xP215xH140 mm**
- **Tamaño de la cuba: L238xP300xH205 mm**

La freidora tiene solo **dos controles** que permite controlar la **temperatura de +60°C a +190°C y el botón de On/Off**.

Hay dos luces indicadoras, una **naranja** que se apaga cuando el aceite llega a temperatura y una **verde** que indica que la freidora está encendida.

La máquina está equipada con un **termostato de seguridad** que interviene cuando la temperatura en el recipiente supera los 230°C y cuando la freidora se enciende sin aceite.

La freidora **es de cuba limpia por lo que es fácil de limpiar, ya que las resistencias no están presentes en la cuba**.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Cesta de acero inoxidable L180xP215xH140 mm
- Cable de alimentación
- Grifo de descarga aceite
- Tapa con perilla

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	10 kg
Dimensiones	56 × 35 × 48 cm
Tipología de freidora	Freidora de sobremesa eléctrica
Dimensiones	L290xP480xH515 mm
Dimensión cesta freidora LxPxH (cm)	L180xP215xH140 mm
Número cubas	1 Cuba



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Capacidad cuba (lt)	8 lt
Grifo descarga aceite	Sí
Equipamiento de serie	Tapa – cesta – grifo
Temperatura	Regulable de +60°C a +190°C
Alimentación	230 V/1 N/50 Hz
Voltaje	Monofásica 230 V/1 N/50-60 Hz