



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

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

SKU: PFFSI1V8RD



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: L180xP215xH135 mm**

La freidora está equipada con un **control digital** que permite controlar:

- **Temperatura de +60°C a +190°C**
- **Temporizador hasta un máximo de 120 minutos**
- **Encendido freidora**

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 L180xP215xH135 mm
- Sistema standby para inutilización
- 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	L290xP440xH407 mm
Dimensión cesta freidora LxPxH (cm)	L180xP218xH135 mm
Número cubas	1 Cuba
Capacidad cuba (lt)	8 lt



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

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