



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° 2 CUBAS DE 8 LT Y GRIFO - POTENCIA 3500 + 3500 WATT

SKU: PFFSI2V8RM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA ELÉCTRICA DE SOBREMESA DE INDUCCIÓN CON N° 2 CUBAS DE 8 LT Y GRIFO - POTENCIA 3500 + 3500 WATT

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

La freidora tiene una **estructura, tapas y recipientes** hechos de **acero inoxidable**.

Las **cestas son de acero inoxidable** con un asa de plástico resistente al calor.

- **Tamaño de las cestas: L180xP215xH140 mm**
- **Tamaño de las cubas: L238xP300xH205 mm**

La freidora tiene solo **dos controles** por cuba 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

- Cestas 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	19 kg
Dimensiones	58 × 48 × 52 cm
Tipología de freidora	Freidora de sobremesa eléctrica
Dimensiones	L580xP480xH515 mm
Dimensión cesta freidora LxPxH (cm)	L180xP215xH140 x 2
Número cubas	2 Cubas



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