



PROJECT Food®

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

Página: 1

## FREIDORA ELÉCTRICA DE SOBREMESA CON N° 1 CUBA DE 12 LT Y GRIFO - POTENCIA 9000 WATT

SKU: PFFS1V12R



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### FREIDORA ELÉCTRICA DE SOBREMESA CON N° 1 CUBA DE 12 LT Y GRIFO - POTENCIA 9000 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: L210xP280xH120 mm**

La freidora es **fácil de usar** gracias a la presencia de **dos mandos**:

- **El primero que ajusta la temperatura de +50°C a +180°C**, al lado hay una **luz naranja** que se apaga cuando el aceite llega a temperatura;
- **El segundo es un interruptor de On/Off**, al lado hay una **luz 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 **está equipada con una zona fría** donde se depositan los residuos de fritura.

## EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Cesta de acero inoxidable L210xP280xH110 mm
- Cable de alimentación
- Tapa con perilla
- Asas laterales
- Grifo

**Para cualquier información, estamos a tu disposición**

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	21 kg
<b>Dimensiones</b>	80 × 50 × 60 cm
<b>Dimensiones</b>	L400xP700xH420 mm
<b>Equipamiento de serie</b>	Tapa – cesta – grifo
<b>Número cubas</b>	1 Cuba
<b>Capacidad cuba (lt)</b>	12 lt
<b>Dimensión cesta freidora LxPxH (cm)</b>	L210xP280xH120 mm
<b>Tipología de freidora</b>	Freidora de sobremesa eléctrica
<b>Grifo descarga aceite</b>	Sí
<b>Temperatura</b>	Regulable de 50°C a 180°C
<b>Alimentación</b>	400 V/3 N/50-60 Hz
<b>Voltaje</b>	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz



PROJECT **Food**®

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