



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 ELÉCTRICA DE SOBREMESA CON N° 1 CUBA DE 4 LT - POTENCIA 2000 WATT

SKU: PFFE1V4



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA ELÉCTRICA DE SOBREMESA CON N° 1 CUBA DE 4,2 LT - POTENCIA 2000 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:** L210xP140xH130 mm
- **Tamaño del recipiente:** L270xP190xH170 mm

La freidora es **fácil de usar** gracias a **un solo mando** que permite controlar la **temperatura de +50°C a +200°C**.

Tiempo de alcance del aceite a 180°C es de aproximadamente 18 minutos - Tiempo de cocción de aproximadamente 7 minutos.

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

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 L210xP140xH130 mm
- Cable de alimentación
- Tapa con perilla

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso

5 kg



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

Dimensiones	44 × 26 × 34 cm
Tipología de freidora	Freidora de sobremesa eléctrica
Dimensiones	L210xP375xH310 mm
Dimensión cesta freidora LxPxH (cm)	L210xP140xH130 mm
Número cubas	1 Cuba
Capacidad cuba (lt)	4,2 lt
Grifo descarga aceite	No
Equipamiento de serie	Tapa – cesta
Temperatura	Regulable de +50°C a +200°C
Alimentación	230 V/1 N/50 Hz
Voltaje	Monofásica 230 V/1 N/50-60 Hz