

FREIDORA ELÉCTRICA DE SOBREMESA CON N° 2 CUBAS DE 6 LT - POTENCIA 3600 + 3600 WATT

SKU: PFFS2V6P



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA ELÉCTRICA DE SOBREMESA CON N° 2 CUBAS DE 6 LT - POTENCIA 3600 + 3600 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: L220xP240xH100 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

- N.2 cestas de acero inoxidable L220xP240xH100 mm
- N.2 cables de alimentación
- N.2 tapas con perilla
- Asas laterales
- Resistencias mejoradas

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	7 kg
Dimensiones	56 × 38 × 38 cm
Dimensiones	L620xP430xH310 mm
Temperatura	Regulable de 50°C a 180°C
Tipología de freidora	Freidora de sobremesa eléctrica
Equipamiento de serie	Tapa – cesta
Número cubas	2 Cubas
Capacidad cuba (lt)	6 lt
Grifo descarga aceite	No
Dimensión cesta freidora LxPxH (cm)	L220xP240xH100 mm x 2 cestas



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

Alimentación

Monofásica 230/1 N/50 Hz

Voltaje

230 V/1 N/50-60 Hz