



**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 PROFESIONAL SOBRE MUEBLE CON CUBA INDIVIDUAL DE 17 LT**

**SKU:** PFP9FRE1V



### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

#### **FREIDORA ELÉCTRICA PROFESIONAL SOBRE MUEBLE CON CUBA INDIVIDUAL DE 17 LT**

Las freidoras **Project Food** garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

Su versatilidad las hace perfectas para las cocinas profesionales de restaurantes pequeños y grandes, comedores y comida rápida, sin excepciones.

## Características Principales de este modelo

La freidora está hecha de **acero inoxidable AISI 304** para garantizar la solidez y la larga vida útil del producto.

La cuba impresa es de **acero inoxidable AISI 304, espesor 18/10**.

El calentamiento se realiza a través de resistencias blindadas de acero inoxidable de alto rendimiento, fijadas con un dispositivo especial que permite su rotación, para una limpieza más fácil de la cuba.

La temperatura del aceite de cocción está controlada por un termostato eléctrico de alta precisión que controla un contactor eléctrico que suministra energía a los grupos de calentamiento.

**La temperatura máxima de trabajo está calibrada a 190° C** y un termostato de seguridad interrumpe el circuito de potencia en caso de anomalías que lleven la temperatura del aceite a superar los 230° C.

Los bulbos de los termostatos de trabajo y de seguridad alojados de forma protegida dentro de las resistencias.

En el salpicadero se colocarán **dos luces indicadoras**:

- N.1 color naranja (encendido/apagado de la máquina)
- N.1 color blanco (resistencias en tensión)

## Equipamiento de serie:

- **N.1 cesta** de acero inoxidable tamaño 290x300x120 mm
- **N.1 tapa** de acero inoxidable
- **N.1 cuba** de recogida de aceite

**¡No dudes en contactarnos para cualquier información!**

## DATOS TECNICOS

**Peso** 56 kg

**Dimensiones** 95 × 45 × 115 cm



**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

|                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Dimensiones LxPxH (mm)</b> | L400xP900xH850 mm                     |
| <b>Profundidad</b>            | 900 mm                                |
| <b>Número cubas</b>           | 1 Cuba                                |
| <b>Capacidad cuba (lt)</b>    | 17 lt                                 |
| <b>Temperatura</b>            | 100°C÷190°C                           |
| <b>Alimentación freidora</b>  | Eléctrica                             |
| <b>Voltaje</b>                | 400 V 3 N                             |
| <b>Potencia eléctrica</b>     | 16,5 kW                               |
| <b>Tipología mandos</b>       | Mecánico                              |
| <b>Estructura externa</b>     | Acero inoxidable Aisi 304             |
| <b>Grifo descarga aceite</b>  | Sí                                    |
| <b>Tipología de freidora</b>  | Freidora sobre mueble                 |
| <b>Equipamiento de serie</b>  | Cesta, tapa y bandeja recogida aceite |