



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 ELÉCTRICA PROFESIONAL SOBRE MUEBLE CON DOBLE CUBA DE 17 LT + 17 LT

SKU: PFP9FRE2V



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA ELÉCTRICA PROFESIONAL SOBRE MUEBLE CON DOBLE CUBA DE 17 LT + 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 excepción.

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.

Las cubas moldeadas son 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.2 cestas** de acero inoxidable tamaño 140x300x120 mm
- **N.2 tapas** de acero inoxidable
- **N.2 cubas** de recogida de aceite

¡No dudes en contactarnos para cualquier información!

DATOS TECNICOS

Peso

112 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	95 × 85 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP900xH850 mm
Profundidad	900 mm
Número cubas	2 Cubas
Capacidad cuba (lt)	17 lt
Temperatura	100°C÷190°C
Alimentación freidora	Eléctrica
Voltaje	400 V 3 N
Potencia eléctrica	16,5 kW por Cuba – Total 33 kW
Tipología mandos	Mecánico
Estructura externa	Acero inoxidable Aisi 304
Grifo descarga aceite	Sí
Tipología de freidora	Freidora sobre mueble
Equipamiento de serie	Cesta, tapa y bandeja recogida aceite