



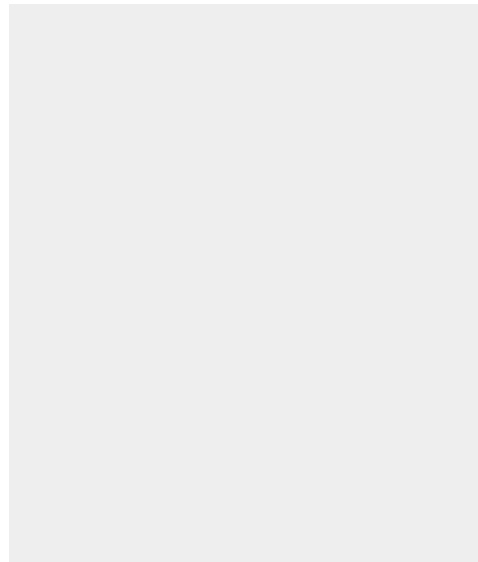
PROJECT Food®

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

SKU: PFB7FRE2V17



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA PROFESIONAL ELÉCTRICA 17+17 LT SOBRE VANO CERRADO - PROFUNDIDAD 700 MM

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 esta freidora

La freidora está hecha de **acero inoxidable** 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 hay colocados dos **luces indicadoras** para cuba:

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- **N.2 cestas** de acero inoxidable tamaño 109x300x120 mm
- **N.1 cesta** de acero inoxidable tamaño 220x300x120 mm
- **N.2 tapas** de acero inoxidable
- **N.2 cubas** de recogida de aceite

¡No dudes en contactarnos para cualquier información!



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

DATOS TECNICOS

Peso	72 kg
Dimensiones	75 × 85 × 115 cm
Codice produttore	E7/FRE2V17
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Profundidad	700 mm
Número cubas	2 Cubas
Capacidad cuba (lt)	17 lt
Temperatura	100°C÷190°C
Alimentación freidora	Eléctrica
Voltaje	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
Potencia (watt)	16,5 Kwatt por cuba – Total 33 Kwatt
Tipología mandos	Mecánico
Estructura externa	Acero inox
Grifo descarga aceite	Sí
Tipología de freidora	Freidora sobre mueble
Equipamiento de serie	Cesta, tapa y bandeja recogida aceite