



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 PASTELERÍA ELÉCTRICA CON N° 1 CUBA DE 18 LT - CESTA DE 46X32X12 CM

SKU: PFFS1V18B



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA ELÉCTRICA DE SOBREMESA PARA PASTELERÍA CON N° 1 CUBA DE 18 LT Y GRIFO - POTENCIA 9000 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 una cuba de acero inoxidable**.

La **cesta es de acero inoxidable** con asas de plástico termorresistente.

Tamaño cesta L460xP320xH120 mm

La freidora es **fácil de usar** gracias a la presencia de solo **dos comandos**:

- **El primero que regula 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 la cuba 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 L460xP320xH120 mm
- Cable de alimentación
- Tapa con perilla
- Grifo
- Asas laterales

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	30 kg
Dimensiones	70 × 70 × 55 cm
Dimensiones	L600xP570xH480 mm
Dimensión cesta freidora LxPxH (cm)	L460xP320xH120 mm
Número cubas	1 Cuba
Capacidad cuba (lt)	18 lt
Temperatura	Regulable de +50°C a +180°C
Equipamiento de serie	Tapa, cesta y grifo
Tipología de freidora	Freidora de sobremesa eléctrica
Grifo descarga aceite	Sí
Alimentación	400 V/3 N/50-60 Hz
Voltaje	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz