

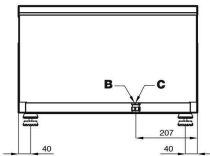


**PROJECT Food**®

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

## FREIDORA PROFESIONAL DE SOBREMESA ELÉCTRICA MONOFÁSICA CON DOBLE CUBA DE 10 LT + 10 LT

**SKU:** PF20FREM



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### FREIDORA ELÉCTRICA MONOFÁSICA CON DOS CUBAS DE 10 LITROS DE SOBREMESA - PROFUNDIDAD 600 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, cantinas y fast food, sin excepción.

La **freidora** tiene una **estructura de acero inoxidable 304 espesor 18/10**.

La **cuba** está hecha de **acero inoxidable** dimensiones L220xP350xH230 mm con dos **cestas de L200xP300xH100 mm**.

La freidora es fácil de usar gracias a la presencia de un solo **mando que permite ajustar la temperatura** con un indicador que marca la llegada a la temperatura y el encendido.

La máquina está equipada con dos **grifos** que permite quitar el aceite de las cubas.

## EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- N.2 cestas L200xP300xH100 mm
- Pies ajustables

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	34 kg
<b>Dimensiones</b>	63 × 69 × 65 cm
<b>Tipología mandos</b>	Mecánico
<b>Dimensiones cuba LxPxH (mm)</b>	L220xP350xH230 mm x 2
<b>Dimensiones LxPxH (mm)</b>	L600xP600xH280 mm
<b>Capacidad cuba (lt)</b>	10 lt
<b>Equipamiento de serie</b>	Tapa – cesta
<b>Alimentación freidora</b>	Eléctrica
<b>Profundidad</b>	600 mm
<b>Índice de protección agua</b>	IPX5
<b>Tipología de freidora</b>	Freidora de sobremesa
<b>Grifo descarga aceite</b>	Sí



**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>Potencia (watt)</b>	4000 Watt + 4000 Watt
<b>Temperatura</b>	100°C÷190°C
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable 304
<b>Número cubas</b>	2 Cubas
<b>Voltaje</b>	Monofásica 230 V/50-60 Hz