



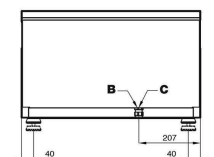
PROJECT Food®

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 DE SOBREMESA ELÉCTRICA TRIFÁSICA CON CUBA INDIVIDUAL DE 10 LT

SKU: PF10FRE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA ELÉCTRICA TRIFÁSICA CON CUBA 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 una **cesta 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 un **grifo** que permite quitar el aceite de la cuba.

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- N.1 cesta de L200xP300xH100 mm
- Pies ajustables

DATOS TECNICOS

Peso	20 kg
Dimensiones	33 × 69 × 65 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L300xP600xH280 mm
Tipología mandos	Mecánico
Dimensiones cuba LxPxH (mm)	L220xP350xH230 mm
Capacidad cuba (lt)	10 lt
Alimentación freidora	Eléctrica
Temperatura	100°C÷190°C
Potencia (watt)	7500 Watt
Número cubas	1 Cuba
Estructura externa	Acero inoxidable 304
Equipamiento de serie	Tapa – cesta



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

Índice de protección agua	IPX5
Voltaje	400V/3N/50-60Hz Trifásico
Tipología de freidora	Freidora de sobremesa
Grifo descarga aceite	Sí