

FREIDORA ELÉCTRICA PROFESIONAL 12 LITROS MODELOS FRE

469,70€ - 1.339,80€Rango de precios: desde 469,70€ hasta 1.339,80€
+ IVA



NUEVO MODELO

Selecciona el modelo para ver la foto y obtener más detalles sobre características, dimensiones y funcionalidades.

FREIDORA ELÉCTRICA PROFESIONAL 12 LITROS MODELOS FRE:

es ideal para negocios de hostelería y gastronomía, diseñada para ofrecer un rendimiento eficiente y una fritura perfecta. Con tecnología avanzada y un control de temperatura preciso, garantiza resultados rápidos y crujientes en todo tipo de alimentos. Fabricada con materiales de alta calidad, es duradera y fácil de limpiar, lo que optimiza el tiempo en la cocina. Perfecta para restaurantes, bares o comedores, esta freidora eléctrica se adapta a las exigencias del uso intensivo diario, brindando una cocción uniforme y resultados profesionales.

Modelo Model Model	Capacidad (l) Capacity (l) Capacité (l)	Cap. Aceite (l) Oil Capacity (l) Cap. Huile (l)	Grifo Drain Valve Robinet	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Voltaje (V) Voltage (V) Tension (V)	Dimensiones (AxHxL) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)
40FRE12G	12	10	Sí Yes Oui	4,5	230	385x523x392	20
70FRE1212G	12+12	10+10	Sí Yes Oui	4,5+4,5	230	750x523x392	40
100FRE121212G	12+12+12	10+10+10	Sí Yes Oui	4,5+4,5+4,5	230	1115x523x392	60
40FRE12GTR	12	10	Sí Yes Oui	7,5	400	385x523x392	20
70FRE1212GTR	12+12	10+10	Sí Yes Oui	7,5+7,5	400	750x523x392	40
100FRE121212GTR	12+12+12	10+10+10	Sí Yes Oui	7,5+7,5+7,5	400	1115x523x392	60

CARACTERISTICA TECNICAS:

- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1,2 mm.
- Equipo de tamaño compacto de sencillo manejo, uso, limpieza e instalación. Permite obtener resultados profesionales incluso si se dispone de poco espacio.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Cestas de acero de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 290x245x110 mm (AxHxL).
- Resistencia blindada en acero inoxidable.

- Cabezal eléctrico totalmente estanco y extraíble para su mejor limpieza.
- Termostato de seguridad de gran calidad regulado a 240°C con rearme manual.
- Termostato de trabajo de gran calidad regulable hasta 190°C / 20A.
- Sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite en el cabezal.
- Microinterruptor de seguridad que evita que siga funcionando la resistencia cuando el cabezal se extrae.
- Freidoras equipadas con contactor .
- Desagüe de aceite en el fondo de la cubeta que permite un completo vaciado y una fácil limpieza. Equipado con filtro anti-residuos que evita la obturación del grifo.
- "Zona fría" donde se depositan los restos de los alimentos fritos por debajo de la resistencia. Así no vuelven a calentarse ni se mezclan con las siguientes frituras evitando la mezcla de sabores.

SKU: 40FRE12G | 70FRE1212G | 100FRE121212G | 40FRE12GTR | 70FRE1212GTR | 100FRE121212GTR

Categories: Freidoras Eléctricas