

FREIDORA ELÉCTRICA SIN GRIFO DE VACIADO 5L Y 5+5L MODELOS EVO

147,00€ - 279,30€Rango de precios: desde 147,00€ hasta 279,30€ + IVA



NUEVO MODELO

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

FREIDORA ELÉCTRICA SIN GRIFO DE VACIADO MODELOS EVO:

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 (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)
EVO5	5	4	No No Non	3,2	230	180x495x325	8
EVO55	5 + 5	4 + 4	No No Non	3,2 + 3,2	230	355x495x325	16

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

- Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE
- Construido en acero inoxidable acabado alto brillo.
- Cuba interior embutida de acero inoxidable, sin ángulos y con las marcas de MÁX - MÍN del nivel de aceite.
- Cestas de acero estañado de gran resistencia con mango de baquelita de "tacto frío". Dimensiones: 130x245x110 mm (AxFxH).
- 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.

- "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: MODELOS EVO 5 Y 5+5L

Categories: Freidoras Eléctricas