

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/freidora-con-2-estantes-de-30l-p-76.html>



## Freidora con 2 estantes de 30L

precio	<b>723.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Número de catálogo	<b>MP10010126</b>
Código del fabricante	<b>10010126</b>
Código EAN	<b>4260223025051</b>

### Descripción del producto

## Freidora con 2 estantes de 30L

Freidora con 2 estantes de 30L, cestas grandes Freidora con 2 estantes de 30L, cestas grandes Los productos Royal-Catering se caracterizan por su alto nivel de confort y una máxima seguridad. Las superficies de enfriamiento aseguran que el contenido que cae de la papelera caiga en la parte inferior o zona fría. De esta manera, no se quema el aceite y el aceite conserva su consistencia y sabor naturales. A su seguridad y alto rendimiento debemos añadir un termostato extremadamente moderno que genera una temperatura constante y resultados culinarios deseados en un corto período de tiempo con un mínimo consumo de energía. También se encarga de apagar la corriente si el aceite se calienta demasiado. Solo se utilizan materiales de alta calidad en la producción de nuestras freidoras. El uso de acero inoxidable es indispensable, ya que el uso de un acero inferior resultaría en la deformación y de la sartén a lo largo del tiempo, durante el proceso de precalentamiento. Además, el recipiente de calefacción garantiza una alta calidad y destaca por su ergonomía.

Estado; Nuevo  
 Voltaje; 380V  
 Potencia; 9 kW  
 Toma de corriente; 1  
 Dimensiones del cestillo; 26,5 x 22 x 15 cm  
 Temperatura máx. de calentamiento; 200°C  
 Capacidad de aceite máx.; 24 L  
 Capacidad máxima de la cubeta ;30 L  
 Limpieza; Grifo de vaciado  
 Resistencia; extraíble  
 Dimensiones (LxAxA); 55,50 x 60,00 x 37,00 cm  
 Peso neto; 20,00 kg  
 Dimensiones con embalaje (LxAxA); 67,00 x 64,00 x 44,00 cm  
 Peso con embalaje; 23,40 kg