

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/freidora-con-estante-de-18l-p-74.html>

## Freidora con estante de 18L



|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| precio                | <b>330.00 Euro</b>   |
| Disponibilidad        | <b>no disponible</b> |
| Número de catálogo    | <b>MP10010122</b>    |
| Código del fabricante | <b>10010122</b>      |
| Código EAN            | <b>4260223024450</b> |

### Descripción del producto

## Freidora con estante de 18L

Freidora con estante de 18L Los productos 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 ;230 V / 50 Hz  
Potencia; 3.200 W  
Toma de corriente; 1  
Dimensiones del cestillo; 38 x 29 x 9 cm  
Temperatura máx. de calentamiento; 200 °C  
Capacidad de aceite mBx.; 12 L  
Capacidad mBxima de la cubeta ;18 L  
Limpieza; Grifo de vaciado  
Dimensiones (LxAxA); 45,00 x 48,50 x 20,00 cm  
Peso neto; 11,40 kg  
Dimensiones del envío ;(LxAxA) 55,00 x 51,50 x 38,00 cm  
Peso del envío; 12,90 kg