

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/freidora-de-induccion-1x-10-litros-60-a-190c-p-682.html>



Freidora de inducción 1x 10 litros 60 a 190°C

precio **407.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Número de catálogo **MP10010145**

Código del fabricante **10010145**

Descripción del producto

Freidora de inducción 1x 10 litros 60 a 190°C

Información del producto "Freidora de inducción 10 litros 60-190 ° C"

Freidora de inducción **10 l**

La freidora de inducción **Royal Catering** es un equipo destinado para uso profesional. El modelo **RCIF-10EB** es adecuado para restaurantes, hoteles, bares de comida rápida, comedores, etc. Gracias a la máquina, puede freír papas fritas, verduras, rosquillas, muslos de pollo, nueces y otros productos alimenticios.

Royal Catering freidora eléctrica - descripción

La máquina se puede llenar con un máximo de **5,5 litros** de aceite. Están hechos de acero inoxidable, lo que garantiza una fácil eliminación de la suciedad y una alta resistencia a la corrosión, así como daños mecánicos. El kit también incluye una cesta hecha de este material.

El rango de temperatura es de **60 a 190 ° C**. Gracias a la tecnología de inducción, la eficiencia de transferencia de calor es del **84%** en comparación con otros modelos eléctricos (**74%**). Está equipado con una función de temporizador y un fusible térmico.

El equipo es fácil de usar gracias al panel de control táctil con pantalla **LED**. Las patas de goma antideslizantes aseguran un posicionamiento estable de la freidora en la superficie de trabajo.

Ahorro de energía - inducción

Fácil limpieza - acero inoxidable

Temperatura - rango de ajuste de 60 a 190 ° C

Operación simple: panel de control con pantalla LED

Detalles técnicos:

Estado del artículo: **Nuevo**

Material: **Acero inoxidable**

Tensión: **230 V / 50 Hz**

Potencia: **3,500 W**

Tecnología de calentamiento: **Inducción**

Frecuencia de funcionamiento: **18-30 kHz**

Pantalla: **Digital / LED**

Capacidad total: **10 L**

Cantidad de aceite máx.: **3,5 - 5,5 L**

Limpieza: **Grifo de vaciado**

Rango de temperatura: **60 - 190 °C**

Temporizador:**0 - 15 minutos**

Medidas de la cesta:**22 x 18,2 x 14 cm**

Medidas (LxAxA):**39 x 28,5 x 41 cm**

Peso:**12,33 kg**

Medidas de envío (LxAxA):**57 x 36 x 48 cm**

Peso del envío:**14,2 kg**

Contenido del envío:

- Freidora de inducción RCIF-10EB
- Cesta (22 x 18,2 x 14 cm)
- Instrucciones