

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/freidora-de-pasteles-23l-6kw-p-1024.html>



Freidora de pasteles 23L 6kW

precio	310.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	YG-04640
Código del fabricante	YG-04640
Código EAN	5906083024245

Descripción del producto

Freidora de pasteles 23L 6kW

Descripción del Producto:

Freidora **YATO** con grifo de **23L**.

La freidora **YATO** es un dispositivo especialmente indicado para freír:

pescado
rosquillas
carne,
croquetas,
verduras.

El tanque de la freidora tiene una capacidad máxima de llenado de **30L**. Sin embargo, el nivel mínimo de aceite es de **17 litros** y el máximo de **23 litros**.

El calentador de **6.0kW** está controlado por un potenciómetro ubicado en el panel de control. Es posible configurar la temperatura de funcionamiento en el rango de **60 ~ 200 °C**. El interruptor a prueba de salpicaduras instalado permite apagar el dispositivo sin desconectar el cable de alimentación de la red. El calentador extraíble se puede colgar en un soporte especial en una posición en la que el aceite que gotea vuelve al tanque. La freidora tiene un dispositivo de seguridad adicional que apaga automáticamente el calentador cuando se retira del tanque. La protección adicional lo protege del sobrecalentamiento a temperaturas superiores a **260 °C**.

Una característica particularmente útil de la freidora **YATO** es el uso de la denominada "zona fría", es decir, la distancia entre el calentador y el fondo del tanque. Esta función aprovecha el fenómeno donde el calor generado por el calentador se eleva y calienta el aceite. Por otro lado, la temperatura del aceite es más baja debajo del calentador. Como resultado, las migas y los restos de comida que caen al fondo del tanque se almacenan en aceite a una temperatura más baja y no se queman.

Además, la freidora **YATO** tiene un grifo de drenaje que permite drenar el aceite del tanque. Esta es una característica particularmente útil que hace que los cambios de aceite sean muy rápidos. Además, permite verter el aceite viejo directamente en el bote, minimizando así el riesgo de derramarlo.

Tanto la carcasa como la tapa que viene con la freidora están hechas de **acero inoxidable** de alta calidad. Gracias a esto, la freidora se limpia y se mantiene limpia rápidamente.

La freidora **YATO** tiene una cesta muy resistente con unas dimensiones de 270x480x90mm con asas laterales. Por otro lado, unos ganchos especiales permiten colgar la cesta directamente sobre el depósito, minimizando el riesgo de salpicaduras de aceite sobre la encimera. Esto aumenta significativamente la limpieza del lugar de trabajo y minimiza el tiempo necesario para la limpieza. Además, la freidora tiene un escurridor lateral sobre el que puedes dejar enfriar y escurrir los productos fritos.

La freidora, alimentada por un voltaje de **380 ~ 400V**, tiene unas dimensiones de **570x580x340mm** y pesa **14,0 kg**.

Parámetros:

Capacidad [l]: 23

Peso [kg]: 14

Dimensiones (LxAnxAl) [cm]: 57x58x34

Material: Acero inoxidable