Datos válidos para el día: 06-06-2025 17:23

Enlace al producto: https://magnum-pro.es/freidora-doble-2x13l-2x3-5kw-p-468.html

FREIDORA DOBLE 2x13L 2x3,5kW

precio	**290.00 Euro**
Disponibilidad	**no disponible**
Número de catálogo	**YG-04623**
Código del fabricante	**YG-04623**
Código EAN	**5906083024221**

Descripción del producto

Freidora de doble cámara de la marca YATO YG-04623 de 2x13L.

La freidora YATO es un dispositivo necesario en casi todos los puntos de restauración. Está diseñado para freír:

patatas fritas

carne

pescado

croquetas

verduras

Cada tanque de freidora tiene una capacidad de infusión máxima de 13L, el nivel mínimo de aceite es 5.2L y el nivel máximo es 8L.

Dos calentadores, cada uno con una potencia de 3.3kW, están controlados por un potenciómetro colocado en el panel de control. Es posible establecer la temperatura de funcionamiento en el rango de 60 ~ 200 ℃. Los interruptores instalados a prueba de salpicaduras le permiten apagar el dispositivo sin desconectar el cable de alimentación de la red. Además, el panel de control tiene una cubierta protectora de policarbonato muy duradero, que protege el panel contra las salpicaduras de aceite durante la fritura. Gracias a esto, mantener la freidora limpia es mucho más fácil. Los calentadores extraíbles tienen la capacidad de colgarlos en soportes especiales en una posición en la que el aceite goteante vuelve al tanque. La freidora tiene una característica de seguridad adicional que apaga automáticamente el calentador cuando se retira del tanque. Una protección adicional lo protege contra el sobrecalentamiento a temperaturas superiores a 260 ℃.

Una característica particularmente útil de las freidoras YATO es la aplicación de la llamada "zona fría", es decir, la liberación entre el calentador y el fondo del tanque. Esta función usa el fenómeno de que el calor generado por el calentador se eleva hacia arriba mientras se calienta el aceite. Sin embargo, debajo del calentador, la temperatura del aceite es menor. Como resultado, las migas y los alimentos que caen al fondo del tanque se almacenan en aceite a una temperatura más baja y no se queman.

Tanto la carcasa como las tapas incluidas en la freidora están hechas de acero inoxidable de alta calidad. Gracias a esto, la freidora se limpia rápidamente y se mantiene limpia.

La freidora YATO tiene cestas muy duraderas, cada una mide 215x195x150 mm, y tienen un mango de plástico que no calienta. Por otro lado, los ganchos especiales permiten cestas colgantes directamente sobre el tanque, minimizando el riesgo de salpicaduras de aceite en la superficie de trabajo. Esto aumenta significativamente la limpieza de la estación de trabajo y minimiza el tiempo necesario para la limpieza.

La freidora, alimentada por electricidad de 230V ~ 50Hz, mide 425x580x335mm y pesa 12.0kg.

Capacidad (L): 2x13

Peso (kg): 12

Dimensiones: 42.5x58x33.5

Material: acero inoxidable