

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/freidora-elctrica-2-x-16-l-230-v-p-1359.html>

Freidora eléctrica 2 x 16 L 230 V



precio	400.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10012011
Código del fabricante	10012011
Código EAN	4062859010759

Descripción del producto

Freidora eléctrica 2 x 16 L 230 V

La amplia freidora eléctrica doble

Si esperas recibir a gran cantidad de clientes a los que tengas que servir fritura, entonces la freidora es justo lo que estás buscando. Las dos cubas tiene un volumen total de **32 L**. Dos potentes elementos calefactores con un total de **6,000 W** llevan rápidamente el aceite a la temperatura deseada. De esta forma, la freidora ofrece las mejores condiciones para suministrar a tus clientes patatas fritas recién hechas, ya sea en freidorías o en eventos al aire libre con gran cantidad de invitados hambrientos.

Potente freidora industrial de la gama de maquinaria para hostelería

La freidora doble está equipada con dos cubas de **16 L**. Para freír, puedes rellenar cada una de ellas con hasta **13 L** de aceite. Esto da la posibilidad de elaborar un total de **5 kg** de patatas de una vez. La freidora eléctrica resulta muy versátil en el sector de la gastronomía profesional, permitiéndote preparar platos de pescado, verdura o pequeños entrantes. Ya que ambas cubas se pueden utilizar de manera independiente, podrás preparar distintos platos al mismo tiempo sin complicaciones.

La muy alta potencia de ambas resistencias extraíbles de **3,000 W** hace que el aceite alcance la temperatura máxima de **200 °C** muy rápidamente. A aproximadamente **180 °C** podrás freír gran cantidad de patatas fritas en un periodo de tiempo de entre **4 y 5 minutos**, gracias a la eficiencia de la freidora y al volumen de sus cubas. De esta manera, tras esta corta espera, servirás a tus clientes entre **40 y 50** porciones de patatas fritas recién hechas. Para obtener un resultado óptimo, el termostato de bajo consumo mantiene el aceite a la temperatura seleccionada de forma constante.

Las cestas de la freidora para hostelería tienen unas dimensiones de **250 x 250 x 120 mm** y están equipadas con mangos aislantes resistentes al calor. Las cestas de malla tupida se pueden colgar de los soportes situados al borde de cada seno de la freidora, para dejar así escurrir el aceite.

La freidora industrial doble ha sido fabricada en acero inoxidable, material excepcional para el trabajo con alimentos gracias a sus propiedades higiénicas. Además, sus superficies lisas hacen que la limpieza resulte especialmente sencilla. Otra ventaja a la hora de limpiar es el hecho de que las resistencias sean extraíbles, de manera que la totalidad de la superficie de los senos se alcanza sin esfuerzo. Con los grifos de vaciado se extrae el aceite cómoda y rápidamente.

Una vez realizada la limpieza o siempre que una cuba no esté en uso, se puede cubrir con la tapadera para protegerla del polvo y otras impurezas. Sus pies de goma antideslizantes garantizan un apoyo seguro sobre cualquier superficie de trabajo.

Detalles técnicos:

Tensión [V]:**230**
Modelo:Double
Potencia [W]:**6.000**
Cesta de freír:**250 x 250 x 120**
Material:**Acero inoxidable**
Capacidad de admisión [L]:**2 x 13**
Cable de alimentación [m]:**1,4**
Dimensiones del tanque [cm]:**26 x 33 x 20**
Capacidad total [L]:**2 x 16**
Rango de temperatura [°C]:**60 - 200**
Temporizador:**No**
Grifo de vaciado:**Sí**
Con armario:**No**
Dimensiones (LxAxA) [cm]:**68.5 x 55 x 36**
Peso [kg]:**16.5**
Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**74 x 58.5 x 41.5**
Peso del envío [kg]:**18.5**

Contenido del envío:

- Freidora eléctrica
- 2 cestas
- 2 cubiertas
- Instrucciones

Datos importantes:

- Espacioso – dos cubas grandes para hasta 2,5 kg de patatas fritas cada uno; 2 x 16 L de volumen / 2 x 13 L de aceite
- Rápido – dos resistencias de 3,000 W para tiempo de calentamiento reducido
- De mantenimiento sencillo – limpieza fácil gracias a grifo de vaciado, superficies de acero inoxidable y resistencias extraíbles
- Preciso – el termostato mantiene la temperatura deseada constante entre 60 y 200 °C
- Protegido – dos cubiertas evitan que el aceite se ensucie