



Freidora eléctrica 9 l 3000 W grifo de vaciado zona fría

precio	225.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10012015
Código del fabricante	10012015
Código EAN	4062859010797

Descripción del producto

Freidora eléctrica 9 l 3000 W grifo de vaciado zona fría

Freidora 9 l 3000 W grifo zona fría

La freidora es un práctico aparato de cocina de la industria HoReCa que le permite preparar una amplia variedad de platos. Con el modelo puedes freír patatas fritas, pollo, palitos de mozzarella, aros de cebolla, pescado e incluso rosquillas. La capacidad óptima del dispositivo es de 9 litros.

Freidora gastronómica características

La eficiencia se debe a la alta potencia de **3000 W**, que hace que la preparación de platos y guarniciones sea muy rápida. Gracias al termostato (**60-200 ° C**), se puede configurar la temperatura ideal para cada uno de los productos.

El diseño ergonómico mejora la comodidad de uso. La zona fría evita que se quemen las sobras, lo que alarga la vida del aceite y no estropea el sabor de los platos. El grifo de drenaje, a su vez, permite verter fácilmente los alevines para filtrarlos o reemplazarlos. La freidora está hecha de acero inoxidable sólido y duradero.

¿Estás buscando un equipo eficiente para un restaurante, bar o food truck? La freidora te ayudará a preparar muchos platos fritos y aditivos.

Detalles técnicos:

Cesta para freír [mm]:**200 x 220 x 100**

Contador regresivo:**No**

Voltaje [V]:**230**

Versión:**Único**

Con un armario:**No**

Tapón de drenaje:**sí**

Manual de usuario:**sí**

Capacidad del armario [l]:**EN**

Dimensiones del armario [cm]:**EN**

Material:**acero inoxidable**

Rango de regulación de temperatura [° C]:**60-200**

Potencia [W]:**3000**

Cable de alimentación [m]:**1.4**

Capacidad total [l]:**9**

Dimensiones (LxAnxAI) [cm]:**35 x 50 x 35**

Peso [kg]:**7.3**

Dimensiones de envío (LxAnxAI) [cm]:**53 x 34 x 38**

Peso de envío [kg]:**8,35**

Datos importantes:

Eficiencia: capacidad de 9 l y 3000 W de potencia ideal para freír grandes cantidades de alimentos Versatilidad: rango de temperatura de 60-200 ° C es ideal para varios platos como pescado, patatas fritas Practicidad: la zona fría protege las sobras de la quema, lo que prolonga la vida útil del aceite y no empeora el sabor de la vajilla Durabilidad - gracias al uso de acero inoxidable y construcción sólida Higiene - el grifo de drenaje permite cambios de aceite convenientes y frecuentes