

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/freidora-elctrica-con-grifo-16litros-p-687.html>



# FREIDORA ELÉCTRICA CON GRIFO 16LITROS

precio **170.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Número de catálogo **YG-04630**

Código del fabricante **YG-04630**

## Descripción del producto

### FREIDORA ELÉCTRICA CON GRIFO 16LITROS Descripción del producto

Freidora de **1 cámara** con grifo con capacidad de **16L**

La freidora **YATO** es un dispositivo necesario en casi todos los puntos gastronómicos. Está destinado a freír:

papas fritas,  
carne  
pescado  
croquetas,  
verduras.

El tanque de la freidora tiene una capacidad de llenado total de **16L**. El nivel mínimo de aceite es de **9L** y el máximo es de **12L**.

El calentador de **5.0kW** es controlado por un potenciómetro colocado en el panel de control. Es posible establecer la temperatura de trabajo en el rango de **60 ~ 200 °C**. Un interruptor a prueba de salpicaduras instalado le permite apagar el dispositivo sin desconectar el cable de alimentación de la red eléctrica. Además, el panel de control tiene una cubierta protectora hecha de policarbonato muy duradero, que protege el panel contra salpicaduras de aceite durante la fritura. Gracias a esto, mantener la freidora limpia es mucho más fácil. El calentador extraíble tiene la capacidad de colgarlo de una manija especial en una posición donde el aceite que gotea 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 °C**.

Una característica particularmente útil de las freidoras **YATO** es el uso de la llamada "**zona fría**", es decir, la distancia entre el calentador y el fondo del tanque. Esta función utiliza el fenómeno de que el calor generado por el calentador aumenta para calentar el aceite. La temperatura del aceite debajo del calentador es más baja. Como resultado, las migajas 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 que el aceite se drene del tanque. Esta es una característica particularmente útil, gracias a la cual el aceite se cambia muy rápidamente. Además, permite que el aceite viejo se drene directamente en el recipiente, minimizando así el riesgo de derrame.

Tanto la carcasa como la tapa de 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 una canasta muy duradera de **240x220x115 mm**, que tiene un mango de plástico que no calienta. Por otro lado, las capturas especiales permiten colgar la canasta directamente sobre el tanque, minimizando el riesgo de salpicaduras de aceite en la encimera. Esto aumenta significativamente la limpieza del lugar de trabajo y minimiza el tiempo necesario para la limpieza.

La freidora, alimentada por **380 ~ 400V**, tiene unas dimensiones de **550x365x400 mm** y pesa **11.0 kg**.

---

## **Parámetros:**

Capacidad [l]: 16

Peso [kg]: 11

Dimensiones (LxWxH) [cm]: 55x36.5x40

Material: acero inoxidable