Datos válidos para el día: 06-06-2025 17:44

Enlace al producto: https://magnum-pro.es/freidora-elctrica-con-grifo-de-10-litros-p-465.html

FREIDORA ELÉCTRICA CON GRIFO DE 10 LITROS

precio	**145.00 Euro**
Disponibilidad	**disponible**
Tiempo de envio	**4 dias**
Número de catálogo	**YG-04615**
Código del fabricante	**YG-04615**
Código EAN	**5906083008085**

Descripción del producto

Freidora de 1 cámara con un grifo de 10L

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

papas fritas

carne

pescado

croquetas

verduras

El tanque de la freidora tiene una capacidad de almacenamiento máxima de **10 l.** Sin embargo, el nivel mínimo de aceite es **4L**, y el nivel máximo es **6.5L.**

El calentador con una capacidad de **3.0 kW** está controlado por un potenciómetro colocado en el panel de control. Es posible establecer la temperatura de funcionamiento en el rango de **60 ~ 200 °C.** El interruptor a prueba de salpicaduras instalado le permite 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. El calentador extraíble tiene la capacidad de colgarlo en un mango especial en una posición en la que el aceite gotea hacia el 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 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.

Además, la freidora tiene un grifo de drenaje que permite drenar el aceite del tanque. Esta es una característica particularmente útil que hace que el aceite cambie muy rápidamente. Además, permite drenar el aceite viejo directamente en el bote, lo que minimiza el riesgo de derrames.

Tanto la carcasa como la tapa provistas por 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 cesta muy resistente con un tamaño de **210x190x90 mm,** que tiene un mango de plástico que no calienta. Por otro lado, los ganchos especiales permiten colgar la cesta 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 **530x300x355mm** y pesa **7.0kg.**

Parámetros:

Capacidad (L): 10

Peso (kg): 7

Dimensiones (cm): 53x30x35.5

Material: acero inoxidable