

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/freidora-elctrica-con-grifos-2x16l-p-681.html>



FREIDORA ELÉCTRICA CON GRIFOS 2X16L

precio **390.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Número de catálogo **YG04634**

Código del fabricante **YG04634**

Descripción del producto

FREIDORA ELÉCTRICA CON GRIFOS 2X16L

Descripción del producto:

Freidoras de **2 cámaras** con una capacidad de **2x16L** por **YATO YG-04634**.

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

papas fritas,
carne
pescado
croquetas,
verduras.

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

Dos calentadores, cada uno con una potencia de **5.0kW**, son controlados por un potenciómetro ubicado en el panel de control. Es posible establecer la temperatura de trabajo en el rango de **60 ~ 200 °C**. 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 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. Los calentadores extraíbles tienen la capacidad de colgarlos en soportes especiales 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 grifos de drenaje en cada tanque, lo que permite que el aceite se drene de ellos. 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 las tapas 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 cestas muy duraderas, cada una con una dimensión de **240x220x120 mm**, que tienen un mango de plástico que no calienta. Por otro lado, los ganchos especiales permiten colgar cestas 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 **550x730x400 mm** y pesa **18 kg**.

Parámetros:

Capacidad [l]: 2x16

Peso [kg]: 18

Dimensiones (LxAxA) [cm]: 55x73x40

Material: acero inoxidable