

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/freidora-elctrica-doble-con-armario-2x16-litros-p-688.html>



FREIDORA ELÉCTRICA DOBLE CON ARMARIO 2X16 LITROS

precio **700.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Número de catálogo **YG-04638**

Código del fabricante **YG-04638**

Descripción del producto

FREIDORA ELÉCTRICA DOBLE CON ARMARIO 2X16 LITROS

Descripción del producto:

Freidora de **2 cámaras** independiente con armario y grifo con capacidad de **2x17.5L**

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 **11.5L**.

Dos calentadores con una potencia de **5.0kW** cada uno están controlados por potenciómetros ubicados 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 quemarán.

La freidora independiente tiene un gabinete doble adicional debajo, **370x680x390 mm** con una puerta con cerradura. Dentro del gabinete, a una altura de **32 cm**, hay dos grifos de drenaje que permiten el drenaje de los tanques de aceite. 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. El gabinete está montado en cuatro patas con ajuste de altura en el rango de **13.5 ~ 16cm**.

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 dos canastas muy duraderas de **240x225x115 mm**, cada una con 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**, mide **520x730x900 mm** y pesa **31 kg**.

Parámetros:

Capacidad [l]: 2x17.5

Peso [kg]: 31

Dimensiones (LxWxH) [cm]: 52x73x90

Material: acero inoxidable