

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/freidora-electrica-175l-p-469.html>



FREIDORA Eléctrica 17.5L

precio	400.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Número de catálogo	YG-04636
Código del fabricante	YG-04636
Código EAN	5906083009648

Descripción del producto

Freidora independiente de 1 cámara con una capacidad de 16L de la marca YATO YG-04636.

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

patatas fritas

carne

pescado

croquetas

verduras

El tanque de la freidora tiene una capacidad de almacenamiento máxima de 16L, el nivel mínimo de aceite es 9L, y el nivel máximo es 11.5L.

El calentador con una capacidad de 5,0 kW se controla mediante 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 soportes especiales en una posición donde el goteo de aceite 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 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.

La freidora independiente tiene un gabinete adicional de 315x370x390mm debajo con una puerta con cerradura. Dentro del gabinete, a 32 cm de altura hay un grifo de drenaje que permite el drenaje del tanque de aceite. 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. El gabinete está montado en cuatro patas con altura ajustable en el rango de 13.5 ~ 16 cm.

Tanto la carcasa como las tapas incluidas en 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 una dimensión de 240x225x115 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 380 ~ 400V, mide 5200x365x935mm y pesa 16kg.

Capacidad (L): 16

Peso (kg): 16

Dimensiones: 52x36.5x93.5

Material: acero inoxidable