

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/freidora-individual-17l-6kw-p-467.html>



## FREIDORA INDIVIDUAL 17L 6kW

precio	<b>190.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Número de catálogo	<b>YG-04617</b>
Código del fabricante	<b>YG-04617</b>
Código EAN	<b>5906083024238</b>

### Descripción del producto

## Freidora de una sola cámara con una capacidad de 17L por YATO YG-04617.

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 infusión máxima de 17L, el nivel mínimo de aceite es 6.5L, y el nivel máximo es 11L.

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 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.

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 una dimensión de 240x220x120mm, 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 490x285x360mm y pesa 8.0kg.

Capacidad (L): 17

Dimensiones: 49x28.5x36

Material: acero inoxidable