

Freidora 700, A400, 2x9L



Descripción

Freidora eléctrica de pie serie 700, 400 mm de ancho, dos cubetas de 9 litros cada una, 15 kW, dos cestas. Amplia zona fría, base con puerta batiente, altura regulable. Para restaurantes y locales de comida rápida que preparan dos productos fritos en paralelo en un espacio compacto.

Características

• Tipo de montaje bajo encimera:	Puerta oscilante
• Ajuste de altura:	850 mm a 900 mm
• Conexión del aparato:	3 NAC
• Potencia nominal:	15 kW 400 V 50 Hz
• Medidas cesta:	an. 110 x prof. 278 x al. 104 mm
• Capacidad de la cesta:	3 litro(s)
• Depósito colector de grasa:	Sí
• Serie:	700
• Color:	Gris plata
• Tipo:	Aparato de pie
• Modo de funcionamiento:	Eléctrico
• Cantidad de cubetas:	2
• Capacidad de la cubeta:	9 litro(s)
• Cantidad de cestas:	2
• Zona fría:	Sí
• Termostato de seguridad:	Sí
• Grifo de descarga de grasa:	Sí

► Continúa en la siguiente página

Freidora 700, A400, 2x9L

- Rango de temperatura: 100 °C a 190 °C
- Control: Muletilla
- Luz indicadora: Precalentamiento
- Interruptor de encendido/apagado: Encendido/apagado
- Patas de altura ajustable: No
- Características: Sí
- Incluye: Cubeta con gran zona fría
- Material: -
- Indicación importante: Acero inoxidable 18/10
- Medidas: Acero inoxidable
- Peso: -
- an. 400 x prof. 700 x al. 850 mm
- 41,8 kg



Freidora 700, A400, 2x9L

Productos complementarios

Salero 650



- Diseño: Con tapa de rosca
- Diseñado para: Sal
Especias
Azúcar
Harina
- Capacidad: 650 ml
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 saleros)

Código: 680655
GTIN 4015613762050

Salero 300



- Diseño: Con tapa de rosca
- Diseñado para: Sal
Especias
Azúcar
Harina
- Capacidad: 300 ml
- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 saleros)

Código: 680654
GTIN 4015613762036

Termómetro A3000 TP



- Control: -
- Material sensor de temperatura: Acero inoxidable
- Profundidad de inserción: 300 mm
- Diseño: Análogo
- Con sensor de temperatura: Sí
- Diseñado para: Freidoras
- Color: Plateado

Código: 292046
GTIN 4015613633152

Filtro para aceite de freír



- Margen de temperaturas hasta: 190 °C
- Lavable: Hasta 40 °C
- Material: Tejido especial
- Indicación importante: No secar en secadora
- Medidas: an. 250 x prof. 600 x al. 155 mm
- Peso: 0,52 kg

Código: A101999
GTIN 4016098100986

Freidora 700, A400, 2x9L

Productos complementarios

Depósito colector de grasa 12L



- Capacidad: 12 litro(s)
- Características: Cubierta para la descarga
Bloqueo de la tapa durante el transporte
Borde de la base alzado con orificios para la circulación de aire
Conexión de seguridad entre la tapa y el cubo
Asa termorresistente adicional para el vaciado

Código: A150460V
GTIN 4015613274096

Filtro para aceite de freír TK60



CNS
18/10



- Caudal: 60 litros / min
- Tiempo de ciclo: 4.5 minuto(s)
- Diseñado para: Cubetas de hasta 20 litros
- Capacidad de partículas: 1.7 litro(s)
- Margen de temperaturas hasta: 200 °C
- Portátil: Sí
- Funcionamiento con batería: No

Código: 162655
GTIN 4015613870793

Cesta para freír 700 9L

STAINLESS
STEEL



- Medidas cesta: an. 110 x prof. 278 x al. 104 mm
- Capacidad: 3 litro(s)
- Material: Acero inoxidable
- Indicación importante: -
- Medidas: an. 546 x prof. 110 x al. 271 mm
- Peso: 0,8 kg

Código: 286994
GTIN 4015613749150

Desengrasante F1L



- Cantidad de unidades de pedido: 1 cartón (6 botellas)
- Diseñado para: Encimeras lavables, superficies de acero inoxidable
Paredes de azulejos y suelos de baldosas
Altamente eficaz contra restos en cafeteras
Máquinas y aparatos
- Capacidad: 6 x 1 litros

Código: 173276
GTIN 4015613773339