~~1,635.00 €~~

1,226.25 €

Consigue la freidora industrial eléctrica FAINCA HR FD20LAR600 con una cuba de 20L ideal para tu cocina profesional (bares, restaurantes, colectividades, etc). Una gran aliada en nuestra cocina ya que presenta un cabezal desmontable y grifo de desagüe para facilitar la limpieza.

Haz clic para ver otras freidoras industriales eléctricas

Características de la Freidora industrial FAINCA HR FD20LAR600

Freidora industrial **Fainca HR** FD20LAR600 serie 500 una sola cuba de 20L. una opción realmente interesante ya que en un amplio espacio presenta una cuba y chasis de acero inoxidable. Puede ser una opción perfecta para bares, restaurantes y colectividades, además de hornos, caterings o negocios de pastelería que precisen una freidora amplia para freir donuts. Presenta lineas curvas y para facilitar al máximo posible la limpieza además de pilotos indicadores de funcionamiento rojo, naranja y

verde.

Características técnicas:

- Freidora eléctrica.
- Termostato de trabajo regulable hasta 195ºC/20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230ºC/20 A.
- Grifo de vaciado.
- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador max-min de nivel de aceite.
- Resistencia acero pulido.
- Piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, pilotor rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo, piloto verde indicador de buena conexión
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Lineas curvas para facilitar la limpieza.
- Tienen doble contactor 40A
- Freidora 20 L.
- Medidas: 600x356x550 mm.
- Peso: 24 Kg.
- Potencia:5,5+5,5 KW/230 V

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x356x550