



FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA

TABLETOP ELECTRIC FRYER



FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA

Control automático de temperatura, especialmente diseñada para productos ligeros y delicados que no deban juntarse durante su fritura, tales como bombas, rosquillas, buñuelos, churros, patatas, etc...

Tapa escurridor en inox. Calentador eléctrico extraíble, en acero inoxidable. Provisto de termostato, piloto y cable de conexión. Muy dimensionado, para obtener una carga muy baja y no quemar el aceite. Recipiente de fritura en acero inoxidable con forma cónica para ahorro de aceite.

Características técnicas:

- Armazón exterior con asas, en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad tarado a 230°C.
- Marcador de nivel de aceite mínimo y máximo.
- Tensión en 230 II o 400 v III.
- Temperatura máxima de utilización recomendada 200°C.
- Opcional potencia de 5000 W, 10000 W y 15000 W.
- Diámetro recipiente 600 mm.
- Altura recipiente: 160 mm.

TABLETOP ELECTRIC FRYER

Automatic temperature control is specially designed for frying light fragile products, such as donuts, fish&chips, french fries, "churros", fritters, etc. So that they don't stick together during the frying process.

Made up of: 1 Aluminium draining cover. 2 Stainless steel basket. 3 Removable stainless steel heating element, together with thermostat, pilot light and connecting cable. It has been oversized in order to obtain a very low wattage and avoid burning the oil. Density per cm²: 6,69 watts/cm². 4 Stainless steel frying vessel.

Technical features:

- Stainless steel body with handles.
- Safety thermostat set to trip at 230°C.
- Minimum and maximum level of oil indicator.
- Power 230/400 v.
- Maximum temperature recommended for use 200°C.
- Diameter basket 600 mm x 160 mm

MODELO Model	LARGO Length	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	VOLTAJE Voltaje	CAPACIDAD Capacity	PESO Weight
FE60-A	620 mm.	850 mm.	400 mm.	5000 W	220 V	18 L	22
FE60-B	620 mm.	850 mm.	400 mm.	10000 W	220 V	18 L	24
FE60-C	620 mm.	850 mm.	400 mm.	15000 W	380 V	18 L	26