



Freidora de 10+10 litros 4,5+4,5 Kw CON CONTACTOR

Modelo: F12/10C45X2

DOTADA CON CONTACTOR DE 40A

2 CUBAS 2/3X200

CAPACIDAD ACEITE: 10+10 LITROS

CAPACIDAD CUBA: 12+12 LITROS

POTENCIA: 4,5+4,5 Kw-230V

Medida cesta: 290x240x100 mm (Anc/Prof/Alto)

Medida mueble: 703x325x225 mm (Anc/Prof/Alto)

Medida con cabezal: 703x428x325 mm (Anc/Prof/Alto)

ZONA FRÍA

MÁS INFORMACIÓN

DOTADAS DE CONTACTOR: 40A

Todas las freidoras incorporan termostatos de 20 A.

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304
- Resistencias blindadas, fabricadas en España, pulidas de acero inoxidable.
- Cestas, de gran capacidad y calidad, fabricadas en España.
- Las cubas y cabezales son desmontables para su limpieza.
- Construidas en acero inoxidable.
- Cabezal con protector de los capilares.
- Pilotos metálicos estancos mediante juntas.
- Mando con indicador de grados de gran calidad.
- Provista de 3 anclajes para la cesta.

Primer anclaje: La cesta una vez sumergida no toca con la resistencia.

Segundo y tercer anclaje: Para escurrir el aceite de la cesta.

- Termostato regulable a 200 °C, de 20A.
- Termostato de seguridad tasado a 230°C, de 20A
- Cestas con mando de bakelita, de gran calidad.
- Asa de la tapa de gran tamaño, para evitar el contacto con la tapa caliente.
- Grifo de gran caudal, Modelos con grifo "GE".
- ZONA FRÍA: Los residuos caen al fondo, evitando que sean removidos por el elemento calefactor. Manteniendo el aceite más limpio y evitando la mezcla de sabores y partículas no deseadas.

2 CUBAS 2/3X200

CAPACIDAD ACEITE: 10+10 LITROS

CAPACIDAD CUBA: 12+12 LITROS

POTENCIA: 4,5+4,5 Kw-230V

Medida cesta: 290x240x100 mm (Anc/Prof/Alto)

Medida mueble: 703x325x225 mm (Anc/Prof/Alto)

Medida con cabezal: 703x428x325 mm (Anc/Prof/Alto)

ZONA FRÍA

REF. F12/10C45X2



Freidora de 10+10 litros Grifo 4,5+4,5 Kw CON CONTACTOR

Modelo: F12/10C45GEX2 |

DOTADA CON CONTACTOR DE 40A

CON GRIFOS DE VACIADO

2 CUBAS 2/3X200

CAPACIDAD ACEITE: 10+10 LITROS

CAPACIDAD CUBA: 12+12 LITROS

POTENCIA: 4,5+4,5 Kw-230V

Medida cesta: 290x240x100 mm (Anc/Prof/Alto)

Medida mueble: 703x325x225 mm (Anc/Prof/Alto)

Medida con cabezal: 703x428x325 mm (Anc/Prof/Alto)

ZONA FRÍA



Hosteleria10.com

MÁS INFORMACIÓN

DOTADAS DE CONTACTOR: 40A

CON GRIFOS DE VACIADO

Todas las freidoras incorporan termostatos de 20 A.

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304
- Resistencias blindadas, fabricadas en España, pulidas de acero inoxidable.
- Cestas, de gran capacidad y calidad, fabricadas en España.
- Cabezales desmontables para su limpieza.
- Construidas en acero inoxidable.
- Cabezal con protector de los capilares.
- Pilotos metálicos estancos mediante juntas.
- Mando con indicador de grados de gran calidad.
- Provista de 3 anclajes para la cesta.

Primer anclaje: La cesta una vez sumergida no toca con la resistencia.

Segundo y tercer anclaje: Para escurrir el aceite de la cesta.

- Termostato regulable a 200 °C, de 20A.
- Termostato de seguridad tasado a 230°C, de 20A
- Cestas con mando de bakelita, de gran calidad.
- Asa de la tapa de gran tamaño, para evitar el contacto con la tapa caliente.
- Grifo de gran caudal, Modelos con grifo "GE".
- ZONA FRÍA: Los residuos caen al fondo, evitando que sean removidos por el elemento calefactor. Manteniendo el aceite más limpio y evitando la mezcla de sabores y partículas no deseadas.

2 CUBAS 2/3X200

CAPACIDAD ACEITE: 10+10 LITROS

CAPACIDAD CUBA: 12+12 LITROS

POTENCIA: 4,5+4,5 Kw-230V

Medida cesta: 290x240x100 mm (Anc/Prof/Alto)

Medida mueble: 703x325x225 mm (Anc/Prof/Alto)

Medida con cabezal: 703x428x325 mm (Anc/Prof/Alto)

ZONA FRÍA

REF. F12/10C45GEX2