

FREIDORAS ELÉCTRICA SFM18D

SKU: SFM18D



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>13,5 + 13,5 kW</u>
Alimentación	<u>400V/3N/50-60Hz</u>
Temperatura de trabajo	<u>50÷190°C</u>
Producción horaria (Kg/h)	<u>60</u>
Capacidad de la cuba (L)	<u>22+22</u>
Capacidad del aceite (L)	<u>18+18</u>
Capacidad de la cesta (L)	<u>2,5+2,5</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>800 x 714 x 1070(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>79</u>
Peso bruto (Kg)	<u>94</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>880 x 800 x 1210(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0,851</u>

Freidoras eléctricas. Base de la cuba y paneles frontales de acero inoxidable

AISI 304 - cubas de acero inoxidable - espesor 15/10 - estampadas y redondeadas con un perfil que deja una amplia zona fría para la recogida de restos de comida - resistencias basculantes de acero inoxidable - asas de las cestas y pomos de las tapas de material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - control de la temperatura mediante termostato hasta 190 °C - grifo de vaciado. Alcanzan los 190 °C en unos 6 minutos; tiempo de fritura de unos 4/5 minutos.

SFM18D: Equipadas con mueble bajo. Con 2 cubas y doble termostato para uso independiente.

