

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - IIO	CRI306300	NFIOC9E15K	Freidoras

PRODUCTO

Freidora eléctrica de 1 cuba de 15 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas

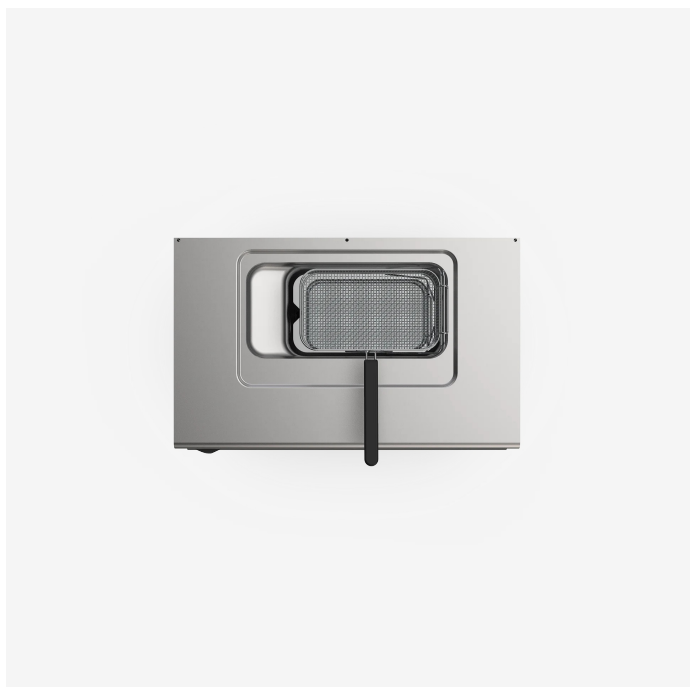


GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - IIO	CRI3O6300	NFIOC9E15K	Freidoras

PRODUCTO

Freidora eléctrica de 1 cuba de 15 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas

DETALLES



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - IIO	CRI306300	NFIOC9E15K	Freidoras

PRODUCTO

Freidora eléctrica de 1 cuba de 15 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas



DETALLES TÉCNICOS

ANCHO (mm):	900		
PROFUNDIDAD (mm):	550		
ALTURA (mm):	870		
PESO (Kg):	87		
VOLUMEN (m ³):	0.25		
POTENCIA ELÉCTRICA (kW):	12		
VOLTAJE (V):	VAC400 3N		
N. ZONAS DE COCCIÓN:	1		
DATOS ZONA DE COCCIÓN:	1x12 kW		
DIMENSIONES CUBAS (mm):	220x520x300(h) mm		
N. CUBAS:	1	CAPACIDAD:	15
GRADO IP	IPX5		
RANGO TEMPERATURA (°C):	100-185		

DESCRIPCIÓN

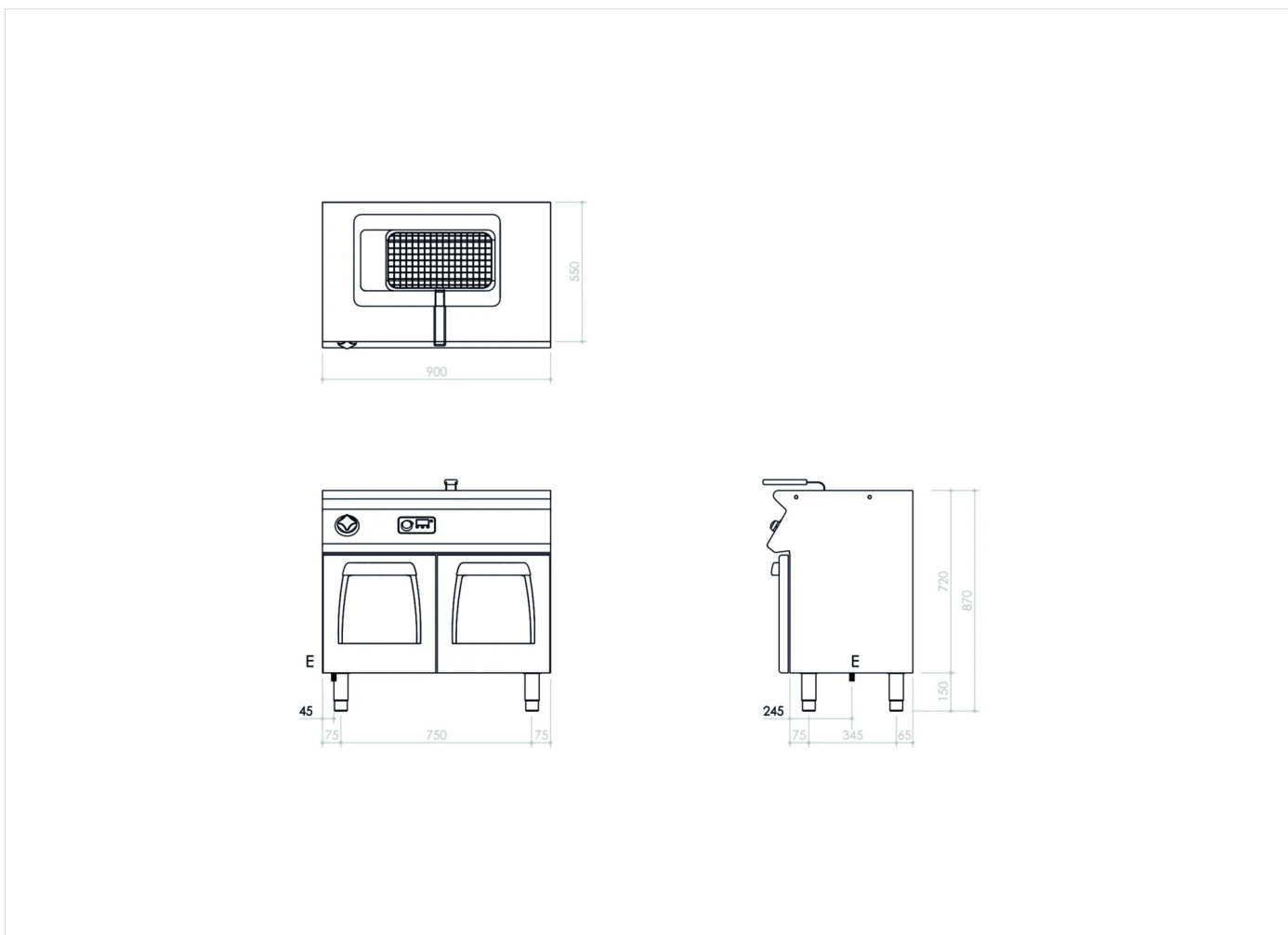
Freidora eléctrica de una pieza sobre mueble, con control electrónico de temperatura, fabricada en acero inoxidable AISI 304. Tapa de acero inoxidable moldeado 20/10 con borde frontal antidesbordamiento, predispuesta para la unión del cabezal con junta hermética suministrada. Cubeta de cocción moldeada de acero inoxidable AISI 304 con perfil interno radiado. Capacidad del tanque Lt.15. El depósito está equipado con una gran cubeta frontal para la expansión del aceite y la espuma y una gran zona fría para recoger los residuos de la cocción. Calentamiento obtenido mediante una resistencia blindada de acero inoxidable AISI 304, colocada en el interior de la cuba y giratoria en más de 90° para facilitar la limpieza de la misma. Temperatura del aceite en el depósito ajustable de 100 a 185 °C. Pantalla de 3 dígitos, ciclo de fundición. Termostato para el control de la calefacción con geometría de protección contra las infiltraciones de agua, con pilotos integrados para la visualización inmediata del funcionamiento. Freidora equipada con termostato de seguridad de rearme manual que interviene en caso de sobrecalentamiento. Se suministra el filtro extraíble, la cesta, la tapa y el colector del grifo de vaciado. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo equipado con pies de acero inoxidable ajustables en altura.



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - IIO	CRI3O6300	NFIOC9E15K	Freidoras

PRODUCTO

Freidora eléctrica de 1 cuba de 15 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

(E) Conexión Eléctrica: VAC400 3N 50Hz

