

Freidora eléctrica doble EF606 600mm



Código del Producto:

Referencia: 6018A

-
-

Descripción del Producto:

Material y Diseño:

- **Cuerpo, panelado y cubas en acero inoxidable AISI-304**, de alta resistencia a la corrosión y de fácil mantenimiento.
- **Diseño doble con dos cubas independientes**, para freír simultáneamente diferentes tipos de alimentos.
- **Cestas de acero inoxidable** con sistema de suspensión que facilita el escurrido del aceite.
- **Grifos de vaciado** individuales para cada cuba, que permiten una limpieza segura y cómoda.

Dotación Incluida:

- **Capacidad total de 16 litros (2 x 8 litros)**, ideal para un uso intensivo.
- **2 cestas de acero inoxidable** (una por cada cuba).

-
- **Control térmico independiente por cada cuba:** Termostato de trabajo y termostato de seguridad.
 - **Sistema de vaciado rápido y eficiente** mediante grifos en acero inoxidable.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** EF606
- **Código:** 6018A
- **Dimensiones del equipo:** 600 x 600 x 265 mm
- **Capacidad:** 2 x 8 litros
- **Potencia total:** 2 x 7.500 W
- **Voltaje:** 380/400 V, 50/60 Hz (trifásico)
- **Peso bruto:** 31 kg
- **Peso neto:** 28 kg
- **Volumen de embalaje:** 0,15 m³
- **Energía:** Eléctrica

Características Adicionales:

- Alta capacidad y eficiencia para frituras simultáneas.
 - Seguridad optimizada con doble sistema de control térmico.
 - Construcción robusta y profesional para un uso diario intensivo.
 - Fácil mantenimiento gracias a componentes desmontables y grifos de vaciado.
 - Diseño compacto adaptable a espacios reducidos en cocinas profesionales.
 - Certificación CE de calidad y seguridad.
-

Características:

Fondo: 600mm

Potencia Watios: 15000W

Tipo: Sobremesa

Nº de Senos: 2 senos

Capacidad Litros por Cuba: 8 Litros

Calor: Freidoras

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Electricidad

Breve descripción del producto:

Freidora eléctrica doble de alto rendimiento, ideal para entornos profesionales que requieren gran capacidad y eficiencia. Su estructura completamente fabricada en acero inoxidable AISI-304 asegura durabilidad, higiene y facilidad de limpieza. Perfecta para cocinas de alto volumen como restaurantes, hoteles y servicios de catering.

Fotos del producto: