

Freidora eléctrica simple DRNEF-4060 400mm



Código del Producto:

Referencia: 6341D

-
-

Descripción del Producto:

Material y diseño

- Cuerpo fabricado en **acero inoxidable AISI 304**, resistente a la corrosión.
- **Tanque monobloque de 10 litros** con esquinas redondeadas para mayor higiene.
- **Resistencia blindada de baja densidad**, que prolonga la vida útil del aceite.
- Resistencia **basculante 90°**, facilita el acceso al fondo del tanque para limpieza.
- Sistema de **drenaje con grifo**, para un vaciado seguro y sencillo.
- **Diseño de sobremesa** robusto, compacto y de fácil mantenimiento.

Dotación incluida

- 1 cuba de 10 litros con diseño monobloque.
 - 1 cesta de fritura en acero inoxidable con mango aislado.
 - Termostato ajustable entre 60 °C y 190 °C.
-

-
- Termostato de seguridad con rearme manual.
 - Resistencia basculante para limpieza.
 - Grifo de vaciado incorporado.
 - Soporte escurridor para la cesta.

Especificaciones técnicas

- **Modelo:** DRNEF-4060
 - **Referencia:** 6341D
 - **Tipo de instalación:** Sobremesa
 - **Tipo de alimentación:** Eléctrica
 - **Potencia:** 9 kW
 - **Tensión:** 400 V
 - **Capacidad del tanque:** 10 litros
 - **Capacidad de fritura:** 15 kg/h
 - **Rango de temperatura:** 60 °C – 190 °C
 - **Termostato de seguridad con rearme manual:** Incluido
 - **Tipo de resistencia:** Blindada, basculante 90°
 - **Sistema de vaciado:** Grifo de drenaje
 - **Material de construcción:** Acero inoxidable AISI 304
 - **Accesorios incluidos:** 1 cesta de acero inoxidable
 - **Dimensiones (mm):** 400 x 630 x 300
 - **Peso neto:** 26 kg
 - **Volumen:** 0,11 m³
-

Características adicionales

- **Diseño monobloque** que facilita la limpieza y mejora la higiene.
- **Construcción 100 % en acero inoxidable AISI 304**, para máxima resistencia y durabilidad.
- **Resistencia de bajo consumo** con distribución uniforme del calor.
- **Sistema de seguridad térmica**, con termostato limitador de temperatura.
- **Resistencia giratoria** para facilitar tareas de limpieza en el interior de la cuba.
- **Grifo de drenaje frontal**, que agiliza el vaciado y filtrado del aceite.
- **Control preciso de temperatura**, ideal para una fritura profesional.
- **Diseñada para uso intensivo en cocinas profesionales.**

Características:

Fondo: 630mm

Potencia Watios: 9000W

Tipo: Sobremesa

Nº de Senos: 1 seno

Capacidad Litros por Cuba: 10 Litros

Calor: Freidoras

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Electricidad

Breve descripción del producto:

Freidora eléctrica de sobremesa diseñada para cocinas profesionales que requieren precisión, eficiencia y facilidad de limpieza. Su cuba monobloque de acero inoxidable AISI 304, control de temperatura regulable y resistencia basculante hacen de este equipo una opción segura, robusta y de alto rendimiento para trabajos intensivos en la fritura de alimentos.

Fotos del producto: