



Fritadeira elétrica dupla EF606 600mm



Product codes:

Reference: 6018A

EAN13: -

UPC: -

Product description:

Material e Design:

- **Corpo, painel e cubas em aço inoxidável AISI-304**, de alta resistência à corrosão e fácil manutenção.
- **Design duplo com duas cubas independentes**, para fritar simultaneamente diferentes tipos de alimentos.
- **Cestos de aço inoxidável** com sistema de suspensão que facilita o escoamento do óleo.
- **Torneiras de esvaziamento** individuais para cada cuba, permitindo uma limpeza segura e confortável.

Equipamento Incluído:

- **Capacidade total de 16 litros (2 x 8 litros)**, ideal para uso intensivo.
 - **2 cestos de aço inoxidável** (um para cada cuba).
-



-
- **Controle térmico independente para cada cuba:** Termostato de trabalho e termostato de segurança.
 - **Sistema de esvaziamento rápido e eficiente** através de torneiras em aço inoxidável.

Especificações Técnicas:

- **Modelo:** EF606
- **Código:** 6018A
- **Dimensões do equipamento:** 600 x 600 x 265 mm
- **Capacidade:** 2 x 8 litros
- **Potência total:** 2 x 7.500 W
- **Voltagem:** 380/400 V, 50/60 Hz (trifásico)
- **Peso bruto:** 31 kg
- **Peso líquido:** 28 kg
- **Volume de embalagem:** 0,15 m³
- **Energia:** Elétrica

Características Adicionais:

- Alta capacidade e eficiência para frituras simultâneas.
 - Segurança otimizada com duplo sistema de controle térmico.
 - Construção robusta e profissional para uso diário intensivo.
 - Fácil manutenção graças aos componentes removíveis e torneiras de esvaziamento.
 - Design compacto adaptável a espaços reduzidos em cozinhas profissionais.
 - Certificação CE de qualidade e segurança.
-



Product features:

Fundo: 600mm

Potência em Watts: 15000W

Tipo: Sobremesa

Número de Seios: 2 seios

Capacidade Litros por Cuba: 8 Litros

Calor: Fritadeiras

Gás-Elétrico-Indução-Oil: Eletricidade

Product short description:

Fritadeira elétrica dupla de alto desempenho, ideal para ambientes profissionais que requerem grande capacidade e eficiência. Sua estrutura totalmente fabricada em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza. Perfeita para cozinhas de alto volume como restaurantes, hotéis e serviços de catering.

Product gallery:

