

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



FREIDORA 2 CANASTILLOS 1 ESTANQUE A ELÉCTRICA

SKU : FE0750KB

Construcción sólida, completa en acero inoxidable.
Temperatura proporcionada por calefactores de inmersión, en acero inoxidable.
Este sistema produce transferencia de calor perfecta, aumentando rapidez, producción y ahorro en consumo eléctrico.
Incorpora rejilla que retiene residuos mayores.
Canastillos: medianos, niquelados.
Temperatura hasta 190°C. Temperatura controlada por termostato.
Con válvula inferior para descarga de aceite y desechos.
Mueble terminado en patas nivelables.
Calefactor individual que puede ser reemplazado.

Especificaciones

Medidas : 400 x 830 x 1110 mm
Capacidad : 35 - 40 litros
Peso : 48.5Kg

Consumo

Potencia : 18 Kw
Alimentación : Trifásica 380V - 50/60Hz
Requerimiento : Enchufe industrial trifásico 5 x 32 amperes.
Consumo eléctrico : 2 amperes.

Mantenciones Mínimas

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2028).



Calidad Inoxidable

