



Freidoras Eléctricas

SERIE FE



- Equipo de mesa y de pie
- Excelente calidad de cocción
- Totalmente desmontable
- Incluye canastos y tapas

Características

SERIE FE

Diseño óptimo

Estas freidoras son robustas, de alto rendimiento y bajo consumo y mantenimiento. Son las más competitivas y eficientes del mercado.

El funcionamiento es sumamente simple. Poseen un panel frontal con un interruptor y un termostato, el cual controla la temperatura de cocción. Calidad garantizada.

Construcción

Cuentan como fuente de calor con una resistencia eléctrica blindada de acero inoxidable. Los canastos son de malla de alambre soldada con una capacidad de 1,20 kilogramos (papas). Como comandos poseen interruptor eléctrico y termostato.

Las bachas están construídas con chapa AISI 430 siendo estas desmontables para su mejor limpieza.

Temperaturas recomendadas

Papas fritas: 180 °C

Pescados: 160 °C

Milanesas: 180 °C

- **Fácil limpieza y mantenimiento**
- **Alta recuperación de temperatura**
- **Íntegramente Acero Inoxidable**



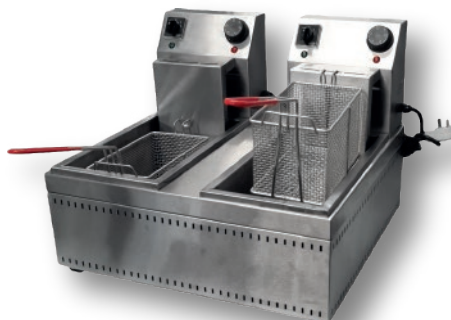
Datos técnicos

SERIE FE

FE-10



FE-210



FE-20



Modelo	FE-10	FE-210	FE-20
Ancho mm	245	540	425
Profundidad mm	500	500	620
Alto mm	435	435	1080
Capacidad lts	10	20	20
Voltaje	200 / 50	220 / 50	380 / 50
Potencia W	3000	6000	9000
Consumo Kcal/hora	3	6	9
Canasto cm	24x14x14	24x14x14	24x14x14
Peso kgs	8,5	16	30
Cantidad de resistencias	-	-	3 de 3.000 w c/u
Alimentación estándar	-	-	380 V c/ conexión a neutro (opcional 220 V)

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.