# 9FE10

## Freidora Eléctrica

**Dos cestas dentro de una cuba de 26 litros para organizar las tandas de fritura.** La 9FE10 ofrece 18 kW y producción nominal de 20 kg/h, con regulación termostática de 100 a 180 °C.

Las resistencias basculantes permiten acceder a la cuba para limpieza y mantenimiento. El equipo incorpora limitador térmico y corte al elevar las resistencias. La válvula inferior permite vaciar el aceite.



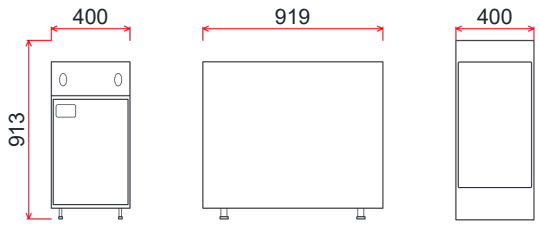
## PRESTACIONES

| | |
|---|---|
| **Aceite** | 1 cuba de 26 L |
| **Producción** | Papas: 20 kg/h |
| **Carga** | Cesta: 1,25 kg con aceite caliente |
| **Temperatura** | 100–180 °C; termostato |

## CARACTERÍSTICAS

| | |
|---|---|
| **Potencia** | 18 kW |
| **Mandos** | 2 mandos giratorios; regulación termostática |
| **Calor** | Seguridad: Resistencias basculantes con corte al elevar; limitador térmico por cuba |
| **Incluye** | 2 cestas y 1 tapa; mangos protegidos y enganche de escurrido |
| **Vaciado** | Válvula esférica de 3/4″ |
| **Módulo** | Perfect 900; ½ módulo, con gabinete |
| **Construcción** | Acero inoxidable AISI 304, acabado satinado |
| **Gabinete** | 1 puerta; acero inoxidable |
| **Apoyos** | 4 patas tubulares acero inoxidable regulables |
| **Alimentación** | 380–400 V · 3N · 60 Hz |
| **Extracción** | Campana de ventilación |
| **Paso muros** | Mín. 100 mm, laterales y posterior |
| **Diseño** | Formas redondeadas; preparado para unión en línea |

## DIMENSIONES




FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

### Medidas exteriores

| | |
|---|---|
| **Ancho** | 400 mm |
| **Fondo** | 919 mm |
| **Alto** | 913 mm |

Consultar precio