9FE20

Freidora Eléctrica

Dos cubas y cuatro cestas para distribuir la fritura entre preparaciones. La 9FE20 dispone de 52 litros totales de aceite, 36 kW y producción nominal de 40 kg/h, con regulación de 100 a 180 °C.

Cada cuba cuenta con limitador de seguridad y resistencias basculantes para acceder durante la limpieza. El gabinete inoxidable incorpora patas regulables y el vaciado utiliza válvula inferior; las tapas y cestas forman parte de la dotación documentada.



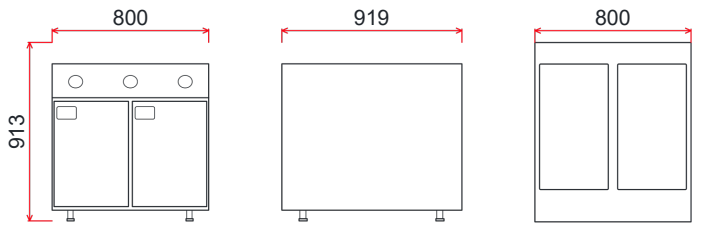
PRESTACIONES

Aceite	2 cubas × 26 L
Producción	Papas: 40 kg/h
Carga	Cesta: 1,25 kg con aceite caliente
Temperatura	100–180 °C; termostato

CARACTERÍSTICAS

Potencia	36 kW
Mandos	3 mandos giratorios; regulación termostática
Calor	Seguridad: Resistencias basculantes con corte al elevar; limitador térmico por cuba
Incluye	4 cestas y 2 tapas; mangos protegidos y enganche de escurrido
Vaciado	Válvula esférica de 3/4″
Módulo	Perfect 900; 1 módulo, con gabinete
Construcción	Acero inoxidable AISI 304, acabado satinado
Gabinete	2 puertas; 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	800 mm
Fondo	919 mm
Alto	913 mm

Consultar precio