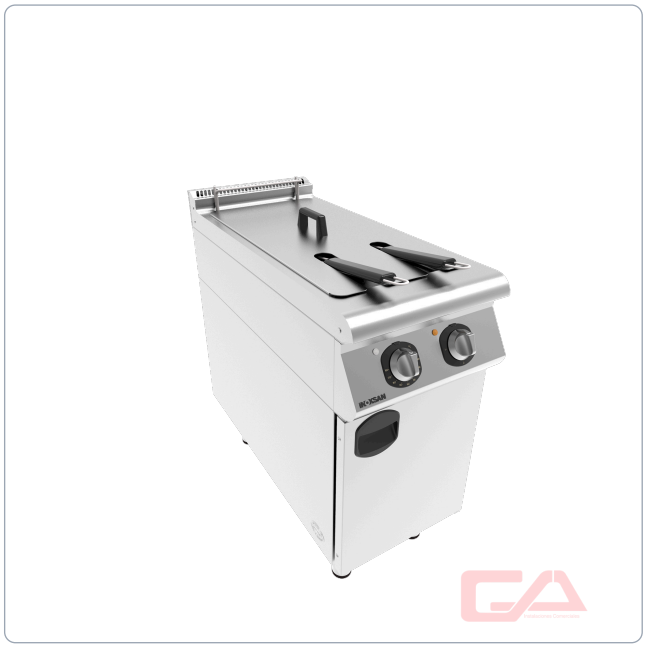
9FE10

Freidora eléctrica

Fritura por tandas con dos cestas en una cuba de 26 L. La 9FE10 es una freidora eléctrica Perfect 900 de medio módulo con gabinete, con regulación de 100 a 180 °C y producción nominal de 20 kg de papas por hora.

Sus **resistencias basculantes** distribuyen el calor uniformemente y se desconectan al elevarlas. El diseño redondeado, los mandos ergonómicos y las uniones entre módulos que evitan acumular suciedad facilitan la limpieza del conjunto.



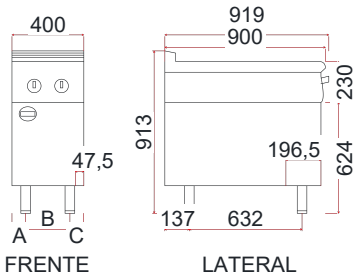
PRESTACIONES

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 · 50–60 Hz
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	Mín. 100 mm, laterales y posterior
Diseño	Formas redondeadas; preparado para unión en línea

DIMENSIONES



Cotas del frente: A = 76,5 mm; B = 246 mm; C = 76,5 mm

Medidas exteriores

Ancho	400 mm
Fondo	919 mm
Alto	913 mm

Consultar precio