

## Freidora eléctrica

Area util  
356 x 380 mm (área de fritura)

Capacidad  
25 l (aceite) - 5 l (agua) - 0,5 kg (sal gruesa)

consumo trifásico  
10,5 kW / h

Dimensiones (alto x ancho x largo)  
110x390x770mm

Peso  
37 kilogramos

potencia trifásica  
15,0 kilowatts 220 V



La freidora Metalcubas es una combinación de tecnología, eficiencia y robustez.

Perfecto para alimentos preparados por inmersión en aceite, en los que se utiliza agua como filtro, asegurando así una mayor vida útil del aceite.

Con resistencias de alta potencia que proporcionan una rápida recuperación de temperatura, imprescindible para una fritura de calidad.

Cestas robustas con asa aislada y tanque de acero inoxidable 304 para una fácil limpieza diaria.

Controlador digital de temperatura y tiempo.



356 x 380 mm  
(área de fritura)



25 l (aceite) - 5 l  
(agua) - 0,5 kg (sal  
gruesa)



10,5 kW / h



1110x390x770mm



37 kilogramos



15, kilowatts  
(220 V)

Imágenes ilustrativas, pueden variar respecto al modelo