

# FICHA TÉCNICA

## FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA

### FE60

Control automático de temperatura, especialmente diseñada para productos ligeros y delicados que no deban juntarse durante su fritura, tales como bombas, rosquillas, buñuelos, churros, patatas, etc...



#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Tapa escurridor en inox.
- Cesta-parrilla en acero inoxidable.
- Calentador eléctrico extraíble, en acero inoxidable.
- Provisto de termostato, piloto y cable de conexión.
- Muy dimensionado, para obtener una carga muy baja y no quemar el aceite.
- Recipiente de fritura en acero inoxidable con forma cónica para ahorro de aceite.
- Armazón exterior con asas, en acero inoxidable.
- Termostato de seguridad tarado a 230oC.
- Marcador de nivel de aceite mínimo y máximo.
- Temperatura máxima de utilización recomendada 200oC.
- Opcional potencia de 5000 W, 10000 W y 15000 W.

**MODELO:** FE60

**DIMENSIONES:** DIÁMETRO RECIPIENTE 600mm/ ALTURA RECIPIENTE 160mm

**TENSIÓN:** 230 II o 400V III.

**La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.**

[www.inhospa.com](http://www.inhospa.com)

**V1,0 - 2021/07/02**