

3,950.00-€

2,962.50 €



Consigue la freidora industrial a gas Industria 90 modelo **FG10+10** con 2 cubas de 10L de capacidad, construida totalmente en acero inoxidable AISI 304. Se trata de una freidora robusta con una amplia zona fría para la recogida de residuos y con una cuba sin ángulos para facilitar la limpieza.

[Haz clic para ver otras freidoras industriales a gas](#)

Características de la Freidora industrial INDUSTRIA 90 FG10

Freidora industrial a gas de sobremesa **Industria 90 FG 10+10**, una opción perfecta para tu cocina profesional. Ideal tanto para bares, restaurantes como cualquier negocio de hostelería ya que con una capacidad de aceite de 10L cada cuba podremos freír cómodamente nuestros alimentos y limpiar fácilmente los residuos con su amplia zona fría para la recogida de los mismos.

A continuación detallamos todos los aspectos técnicos:

- Freidora a gas.
- Capacidad: 10L+10L
- Construida totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos y con las marcas MAX-MIN del nivel de aceite.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable en el exterior de la cuba
- Válvulas termostáticas de seguridad con termopar
- Termostato de seguridad de rearme manual
- Encendido con piezoeléctrico
- Temperatura regulable en siete posiciones de 110º a 190ºC
- Preparada para gas natural, incluye inyectores para gas butano/propano
- Cesta reforzada en malla y varilla en acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Amplia zona fría para la recogida de residuos
- Patas regulables en altura
- Dimensiones: 700x600x698
- Cesta: 290x215x120 mm
- KW:6.5+6.5
- kCAL/H:1430
- Peso (kg): 18

Si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. ¡365 días a tu disposición!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 700x600x698mm