



Consigue la freidora industrial eléctrica trifásica Fainca HR FD15L15LTRIF750S con dos cubas de 15 L. de capacidad. Ideal para tu cocina profesional (bares, restaurantes, etc) con unas medidas de 800x750x510 se convertirá en una gran aliada en nuestra cocina.

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

Características de la Freidora industrial trifásica Fainca HR FD15L15LTRIF750S

Freidora industrial **Fainca HR FD15L15LTRIF750S**serie 500 con dos cubas de 15L de capacidad cada una y grifo, un modelo ideal para tu cocina profesional tanto para bares, restaurantes, colectividades, etc. con un diseño minimalista de acero inoxidable que además es realmente fácil de limpiar, ya que presenta líneas curvas y el cabezal es desmontable. Con unas medidas de 800x750x510mm será ideal para cocinas de todos los tamaños y es que su fondo de 500 mm puede adaptarse a multitud de espacios.

A continuación detallamos todas las características técnicas de la freidora:

- Freidora eléctrica trifásica.
- Termostato de trabajo regulable hasta 195°C/20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230°C/20 A.
- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador max-min de nivel de aceite.
- Resistencia acero pulido.
- Piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia.
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza.
- Grifo desagüe
- Freidora 15 L. + 15 L.
- Medidas: 800x750x510 mm
- Peso: 59 Kg.
- Potencia: 6 + 6 KW/380 V 3 + N

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x750x510 mm