



**Consigue la freidora industrial eléctrica IRIMAR FRY-8** de 6 L de volumen de aceite, un básico en nuestra sede siempre tenemos stock porque son superprácticas, construidas enteramente en acero inoxidable, se limpian muy bien ya que la a tapa superior, el panel de mandos y la resistencia son fácilmente desmontables.

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

## Características de la Freidora industrial IRIMAR FRY-8

Freidora eléctrica industrial **Irimar** FRY-8 una opción indispensable para cocina profesional con capacidad para 6L y realmente cómoda.

- Freidora eléctrica.
- Construida totalmente en acero inoxidable.
- Una cuba extraíble, con asas para facilitar su extracción.
- Funcionamiento accionando el termostato de trabajo (190°C); dotada con microrruptor y termostato de seguridad (210°C).
- La tapa superior, el panel de mandos y la resistencia son fácilmente desmontables en todos los modelos, para facilitar su limpieza.

- Volumen aceite: 6 litros.
- Medidas cestas: 200x220x100mm.
- Potencia: 3.000W.
- Alimentación eléctrica: 230V/50Hz/1
- Dimensiones: 290x440x290mm.
- Peso neto: 6 Kg.
- El rearme del termostato se realiza desde el exterior.
- Grifo de vaciado: NO
- Número de cestas y cubas: 1

Es un básico apto para cualquier negocio, lo vendemos mucho en bares, restaurantes, tiendas de comida preparada,... se limpian fácilmente, se reparan fácilmente, ¡son geniales!

Irimar es una marca del país vasco, con un post-venta muy profesional y rápida, ¡nos encantan! Entrega inmediata y sin problemas.

Disponemos de toda la gama de sus productos

## **Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 290X440X290