



Consigue la freidora industrial eléctrica IRIMAR FRY-8+8, fabricada enteramente en acero inoxidable con 2 cubas extraíbles. Ideal para bares, restaurantes, caterings, tiendas alimentaria, supermercados, foodtrucks...Se limpian facilmente, se reparan facilmente, ison geniales!

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

Características de la Freidora industrial IRIMAR FRY-8+8

Ideal para bares, restaurantes, caterings, tiendas alimentaria y supermercados, foodtrucks...

Freidora industrial **Irimar** FRY-8+8 con dos cubas y construida en acero inoxidable.

- Freidora eléctrica.
- Construida totalmente en acero inoxidable.
- Dos cubas extraíbles, con asas para facilitar su extracción.
- Funcionamiento accionando el termostato de trabajo (190°C); dotada con microrruptor y termostato de seguridad (210°C).

- Volumen aceite: 6x2 litros.
- Medidas cestas: 200x220x100mm.
- Potencia: 3.000Wx2.
- Dimensiones: 590x440x290mm.
- Peso neto: 10 Kg.

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

Irimar es una marca del pais vasco, con un postvenda muy profesional y rápido, inos encantan! Entrega inmediata.

En EquipoH encontrarás todas las líneas de productos que fabrican, y que te ayudaran a completar tu cocina profesional con todo tipo de complementos y gamas. ¡Es una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

Esta es una freidora de las de comprarla y ni dudarlo, apta para cualquier negocio de hosteleria y establecimiento alimentario. Solcitanos información en el chat que tienen a la derecha de la pantalla.