



Consigue la freidora industrial eléctrica Fainca HR FD10L10L600 con dos cubas de 10 L. de capacidad. Ideal para tu cocina profesional (bares, restaurantes, etc) con unas medidas de 600x356x500 se convertirá en una gran aliada en nuestra cocina.

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

Características de la Freidora industrial Fainca HR FD10L10L600

Freidora industrial **Fainca HR** FD10L10L600 serie 500 con dos cubas de 10L 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 600x356x500mm 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.
- 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 10 L. + 10 L.
- Medidas: 600x356x500mm
- Peso: 21 Kg.
- Potencia: 3,8+3,8 KW/230 V

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x356x500