



**Consigue la freidora industrial eléctrica FAINCA HR FD20LAR600** con una cuba de 20L ideal para tu cocina profesional (bares, restaurantes, colectividades, etc). Una gran aliada en nuestra cocina ya que presenta un cabezal desmontable y grifo de desagüe para facilitar la limpieza.

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

## Características de la Freidora industrial FAINCA HR FD20LAR600

Freidora industrial **Fainca HR** FD20LAR600 serie 500 una sola cuba de 20L. una opción realmente interesante ya que en un amplio espacio presenta una cuba y chasis de acero inoxidable. Puede ser una opción perfecta para bares, restaurantes y colectividades, además de hornos, caterings o negocios de pastelería que precisen una freidora amplia para freír donuts. Presenta líneas curvas y para facilitar al máximo posible la limpieza además de pilotos indicadores de funcionamiento rojo, naranja y verde.

Características técnicas:

- Freidora eléctrica.
- Termostato de trabajo regulable hasta 195°C/20A.
- Termostato de seguridad rearmable 230°C/20 A.
- Grifo de vaciado.
- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Indicador max-min de nivel de aceite.
- Resistencia acero pulido.
- Piloto naranja indicador de funcionamiento de la resistencia, piloto rojo indicador de fallo en el termostato de trabajo, piloto verde indicador de buena conexión
- Las dimensiones no tienen en cuenta el saliente del mango de la cesta.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Tienen doble contactor 40A
- Freidora 20 L.
- Medidas: 600x356x550 mm.
- Peso: 24 Kg.
- Potencia:5,5+5,5 KW/230 V

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x356x550