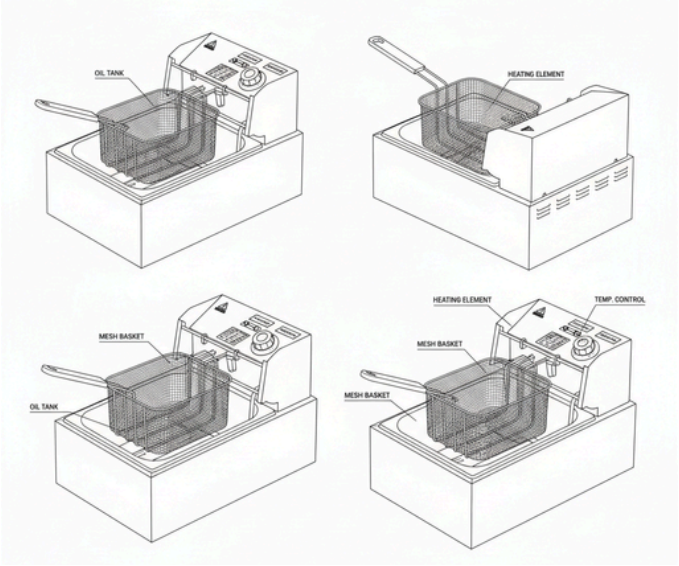




INFORMACIÓN GENERAL

- **Producto:** Freidor de un puesto eléctrico
- **Referencia:** 530805
- **Uso:** Profesional / cocinas comerciales
- **Material:** Acero
- **Color:** Satinado
- **Dimensiones:** 43 × 34 × 22 cm (L × A × H)
- **Rango de temperatura:** 60 °C – 200 °C
- **Conexión eléctrica:** 110 V · 1700 W

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Freidor eléctrico de un puesto diseñado para uso profesional, ideal para la preparación eficiente de frituras en cocinas comerciales. Cuenta con controlador de temperatura para un ajuste preciso del calor y tapa en la zona de cocción que ayuda a mantener la seguridad y limpieza durante el uso. Incluye canasta freidora en acero con mango extraíble y agarre en plástico para una manipulación cómoda y segura.

CARACTERÍSTICAS

- Controlador de temperatura para mayor precisión en la cocción.
- Canasta freidora en acero con mango extraíble y aislante térmico.
- Construcción robusta para uso continuo.
- Diseño compacto, ideal para espacios reducidos.
- Rango de temperatura adecuado para múltiples preparaciones.
- Fácil operación y mantenimiento.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

- Utilizar correctamente el equipo para prolongar su vida útil.
- Lavar únicamente la canasta y el molde interno con agua y jabón neutro.
- Limpiar el exterior con un paño húmedo; no usar productos abrasivos.
- Evitar exponer el mango y componentes superiores a fuentes directas de calor.
- Secar completamente todas las partes después del lavado.

Garantía: 6 meses
(No cubre daños causados por mal uso o mantenimiento inadecuado)

Cumple con los estandares comunidad Europea.

Aprobado para alimentos.

Producto libre de Plomo y metales pesado.

Alta calidad en acabado y materiales.