



Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/fao2c-mcubas>

Freidora

FAO-2C

La freidora **FAO-2C** representa la culminación de la ingeniería en equipos de cocina profesional, incorporando tecnología de punta para optimizar el proceso de fritura y maximizar la eficiencia energética, mientras mantiene los más altos estándares de calidad y seguridad en la preparación de alimentos.

Especificaciones

- Fabricada en acero inoxidable
- Con zona fría para alargar la vida útil del aceite
- Opción a usar con zona de agua fría a base de agua con sal para garantizar mayor durabilidad del aceite
- Doble canastilla cromadas para 1kg C/U
- Resistencias de rápida recuperación de calor
- Doble válvula para drenado de sedimentos en zona fría
- Temporizador y termostato digital
- Capacidad 2kg, 30 L de aceite, (opcional 25 L aceite, 5 L agua y 0.5 kg sal)
- 220 V trifásica
- KWH: consumo eléctrico 10.5 kwh
- KG: 37 kg
- W: 15,000 w
- MM (ancho x largo x alto): 390 x 770 x 1110 mm



10.5 KWH

Consumo eléctrico