



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/foe15p-metalcubas>

Freidora

FOE-15P

La freidora **FOE-15P** de Metalcubas representa la combinación ideal entre eficiencia operativa y calidad constructiva. Su diseño en acero inoxidable 304, complementado con características como zona fría de aceite y sistema de drenaje, establece un nuevo estándar en equipamiento gastronómico profesional.



Descripción comercial

- Fabricada con tina en acero inoxidable 304.
- Con dos canastillas (medida 26 ancho x 23 largo x 9 alto CM)
- Única con zona fría de aceite en el fondo de la tina para mayor durabilidad.
- Válvula de drenaje para limpieza del fondo del tanque.
- Termostato con luz indicadora.
- Válvula de bola para drenaje de aceite.
- Llantas con freno.

Información técnica

- Capacidad: 15 litros
- Consumo monofásico: 2,2 Kw / h (127V)
- Dimensiones: alto x ancho x largo) 865x405x455mm
- Peso: 13,4 kilogramos
- Energía monofásica: 3,3 kilowatts (127 V)

15 LITROS
Capacidad