


Brunetti[®]

Freidora Eléctrica

SERIE FE



- Capacidad de 1 / 2 tanques
- Cantidad de 1 / 2 cestas de freír
- Potencia de 3 kW por tanque
- Dispositivo de protección

Características

SERIE FE

Diseño óptimo

Estas freidoras eléctricas poseen 1 o 2 tanques de aceite, dependiendo el modelo. La de 2 tanques puede freír dos tipos de alimentos de diferente sabor en caso de no querer mezclar el olor.

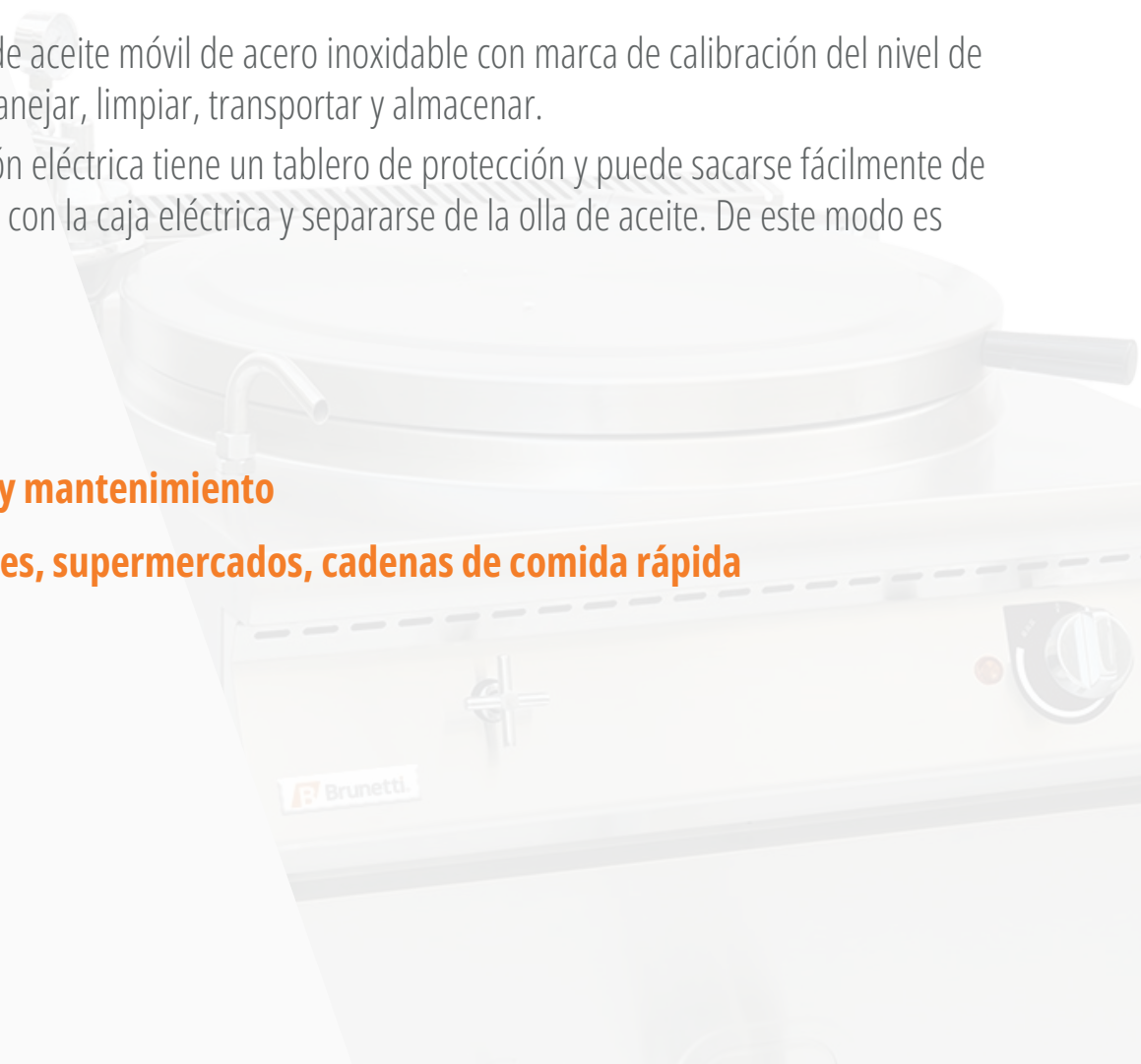
Dispone de un controlador de temperatura que permite ajustarla para freír. Cuando la temperatura del aceite supera el límite fijado, el dispositivo de protección del disyuntor puede cortar la corriente automáticamente, luego, se puede reajustar el dispositivo a mano para evitar el exceso de temperatura.

Construcción

Posee un depósito de aceite móvil de acero inoxidable con marca de calibración del nivel de aceite. Es fácil de manejar, limpiar, transportar y almacenar.

El tubo de calefacción eléctrica tiene un tablero de protección y puede sacarse fácilmente de la caja inferior junto con la caja eléctrica y separarse de la olla de aceite. De este modo es más fácil de limpiar.

- **Fácil operación y mantenimiento**
- **Ideal para hoteles, supermercados, cadenas de comida rápida**



Datos técnicos

SERIE FE



Modelo	FE1B	FE2B
Dimensiones	300 x 662 x 363 h	600 x 662 x 363 h
Potencia	3000 W	2x 3000 W
Voltaje	220-240 V	220-240 V
Peso	8 kgs	15 kgs
Tanques de aceite	1	2
Cestas de freír	1	2
Capacidad neta	20 Lts (Cada tanque)	40 Lts (Total) 20 Lts (Cada tanque)
Capacidad de trabajo	9 Lts (Cada tanque)	18 Lts (Total) 9 Lts (Cada tanque)

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.