



**Modelo: FE4L**

**Descripción: Freidora eléctrica una cuba**

Las freidoras de uso profesional de Chef Line tienen un diseño novedoso y elegante, de uso fácil y duradero. Se calientan rápidamente y se ajusta la temperatura según el tipo de alimento, por lo que es un equipo ideal para hoteles, supermercados, restaurantes tradicionales y de comida rápida e industria alimentaria.

Dispone de un sistema de protección de temperatura

limitada para evitar el sobrecalentamiento.

La cesta lleva un mango desmontable y plegable, y un enganche de sujeción para colgarla cuando finalice la fritura para filtrar el aceite. El depósito tiene indicadores de nivel máximo y mínimo de aceite. La tapa está diseñada para mantener la cuba limpia y preservar la temperatura. La cantidad de carga para freír en este modelo es de 0,6 kg.

Dimensiones (mm): 260×380×310

Capacidad (lts): 4

Potencia (Kw): 2

Voltios (V): 220-240

Peso (Kg): 5

Temperatura del aceite: 60°C – 190°C

