

# Freidora de INDUCCIÓN

· Professional use ·

new

Inox



- Ideal para un uso intensivo en la hostelería y cocinas con grandes cargas de trabajo.
- Potente y eficiente. Capacidad de 8 L.
- Construida totalmente en acero inoxidable (exterior e interior) que garantiza durabilidad y resistencia.
- Gracias al sistema de calentamiento por inducción se consigue una temperatura estable en todo el área, disminuyendo el impacto térmico en el momento de introducir los alimentos.
- Control de temperatura variable de 60°C a 190°C.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- Equipada con grifo de vaciado y elemento de calentamiento oculto para facilitar la limpieza.
- Tapa y cesta incluidas.

- Idéale pour un usage intensif dans l'hôtellerie et dans des cuisines avec de grandes charges de travail.
- Puissante et efficace. Capacité de 8 L.
- Entièrement fabriquée en acier inoxydable (extérieur et intérieur), ce qui garantit durabilité et résistance.
- Le système de chauffe par induction permet d'obtenir une température stable dans tout l'espace, réduisant ainsi l'impact thermique lors de l'introduction des aliments.
- Contrôle de température variable de 60°C à 190°C.
- Protection contre la surchauffe.
- Équipée d'un robinet de vidange et d'un élément de chauffe caché pour faciliter le nettoyage.
- Couvercle et panier inclus.

- Ideal für den intensiven Einsatz in Gastgewerbe und Großküchen.
- Leistungsstark und sparsam im Verbrauch. 8 Liter Fassungsvermögen.
- Langlebige und robuste Edelstahlkonstruktion (innen und außen).
- Induktionstechnologie sorgt für konstante Temperatur auf der gesamten Oberfläche.
- Hitzeeinwirkung bei der Zugabe von Lebensmitteln ist dadurch geringer.
- Temperatur zwischen 60°C und 190°C einstellbar.
- Schutz vor Überhitzung.
- Mit Ablaufvorrichtung. Heizelement ist außerhalb des Behälters im Gerät integriert, wodurch sich dieses einfach reinigen lässt.
- Abdeckung und Frittierkorb inbegriffen.

- Perfect for heavy use in hotels and restaurants and kitchens with big work loads.
- Powerful and efficient 8 L Capacity.
- Made entirely of stainless steel (inside and outside), which guarantees strength and durability.
- Because of the induction heating system there is a stable temperature in the whole area, which reduces thermal impact when putting the food inside.
- Variable temperature control from 60°C to 190°C.
- Protection against overheating.
- It has a drain tap and a hidden heating element for easy cleaning.
- Lid and basket included.

- Ideal para uso intensivo em hotelaria e em cozinhas com grandes cargas de trabalho.
- Potente e eficiente. 8 litros de capacidade.
- Totalmente fabricada em aço inoxidável (exterior e interior) que garante a sua durabilidade e resistência.
- O seu sistema de aquecimento por indução permite alcançar uma temperatura estável em toda a superfície, reduzindo o impacto térmico no momento de introduzir os alimentos.
- Controlo de temperatura variável de 60°C a 190°C.
- Proteção contra sobreaquecimento.
- Equipada com torneira para esvaziar e resistência de aquecimento oculta, para facilitar a limpeza.
- Tampa e cesto incluídos.



Rejilla  
Rack



Cerrado  
Closed



Abierto  
Open



## Freidora de Inducción

Friteuse à induction  
Induktionsfritteuse  
Induction Fryer  
Fritadeira de indução

Ref	€	W	L	U.Venta
69465	499,30	3500	8	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia Power	Rango temperatura Temperature range	Cestillo Basket	Cap. cestillo Basket cap.	Tanque aceite oil tank	Cap. tanque aceite Oil tank capacity	Dimensiones Sizes	Peso Weight
69465	220-240 V; 50 Hz	3500 W	60°C - 190°C	19x23x14,5 cm	5,5 L	23,8x30x20,5 cm	8 L	29x56,7x41,5 cm	12,6 Kg