



CÓDIGO:
R.5220-110

FICHA TÉCNICA

Freidora De Aceite 6L 1600W Inoxidable Con Control De Temperatura. Rango 160°–180°C. Deep Fryer.



***Nombre:** Freidora de Aceite 6L 1600W

Características: Inoxidable con Control de Temperatura. Rango 160°–180°C.

Código de Barras: 6942368204826

Código de producto: R.5220-110

Garantía: 1 año

Marca: RAF

Presentación: Caja a Color

Procedencia: Importado

Se vende por: Unidad

Tipo: Freidoras de Aceite

Usos: Cocina

INFORMACIÓN ADICIONAL

Freidora De Aceite 6L 1600W Inoxidable Con Control De Temperatura. Rango 160°–180°C. Deep Fryer.

- Freidora Eléctrica Profesional De Alto Rendimiento.
- 1600W Para Calentamiento Rápido Y Eficiente.
- 6 Litros, Ideal Para Uso Doméstico O Comercial Ligero.
- Acero Inoxidable Reforzado Y Grueso, Duradero Y Fácil De Limpiar.
- Cesta De Fritura Reforzada Incluida Para Manipulación Segura De Alimentos.
- Control De Temperatura Preciso Para Diferentes Tipos De Frituras:
- Pescado Frito, Camarones, Papas Fritas, Calamares, Chuletas.
- Rango De Temperatura: 160°–180°C Según El Alimento.
- Calor Uniforme Y Calentamiento Rápido, Garantiza Una Cocción Homogénea.
- Fácil Mantenimiento: Componentes Desmontables Para Limpieza Rápida.
- Dimensiones Del Equipo: 448 Mm Largo X 280 Mm Ancho X 292 Mm Alto.
- Aplicaciones Ideales: Cocinas Profesionales, Puestos De Comida, Hogares Con Alto Uso.

