

# FREIDORA ELECTRICA UN PUESTO FREY-1

Las freidoras eléctricas son esenciales para la preparación de alimentos fritos de manera rápida y uniforme. Su diseño permite un control preciso de la temperatura y una distribución eficiente del calor, garantizando cocciones consistentes, optimizando los tiempos de producción y asegurando la calidad y textura ideal en cada preparación.



## Beneficios de la freidora FREY-1

- Calentamiento rápido, mayor eficiencia en cada fritura.
- Control de temperatura ajustable, adaptable a diferentes alimentos.
- Estructura en acero inoxidable, higiénica y fácil de limpiar.
- Diseño compacto, optimiza el espacio en cocina.



## ¿Sabías que?

Cuando el aceite se mantiene en su rango óptimo, los alimentos forman una capa externa más rápida, reduciendo significativamente la cantidad de grasa que penetran y mejorando la textura crujiente.

**“Más control, frituras más crujientes y ligeras”**



## USOS COMUNES



Restaurantes

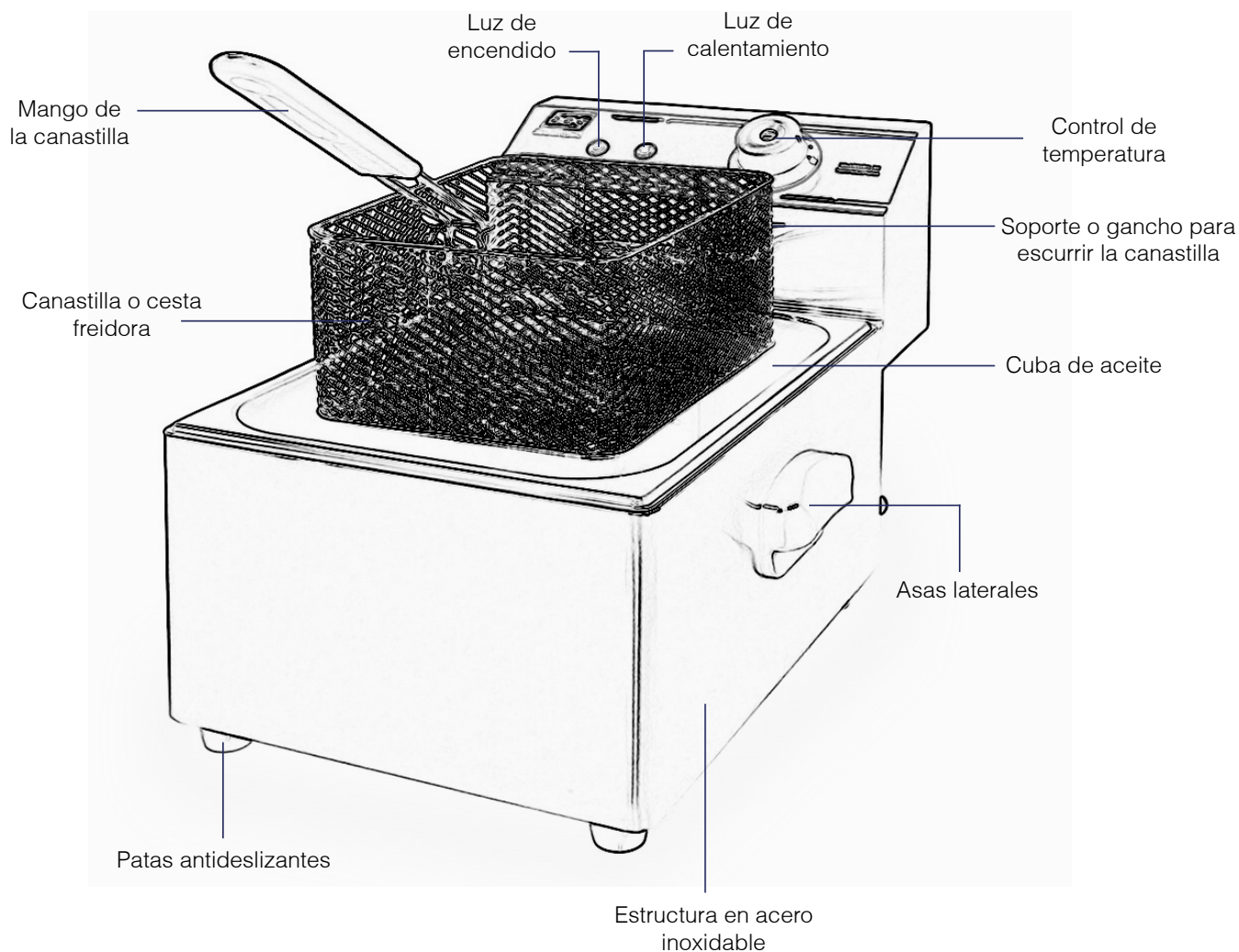


Food truck



Restaurantes de  
comida rápida





### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	FREY-1
Estructura	Acero inoxidable
Número de puestos	1 puesto
Capacidad	5.5 litros
Voltaje	110V / 60Hz
Potencia	1.6 kW
Rango de temperatura	71°C a 191°C (160 °F a 375 °F)
Dimensiones	43x30x31cm
Dimensiones con empaque	44x29x33cm
Peso neto	4.5kg
Peso bruto	5kg

