TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

Voltios	V 400/3
potencia (KW)	15
peso neto (Kg)	25
ancho (mm)	660
profundidad (mm)	640
altura (mm)	415

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Freidora Eléctrica para Pastelería FPR30 - Tanque Simple - Capacidad 30 Lt :

.

- Perfecto para freír donas, buñuelos y panqueques, pero también de dulces más delicados;
- Cesta grande para cocinar pasteles de manera uniforme y sin superposiciones;
- Potencia: 15 Kw / 380 - 400 V
- Capacidad de aceite: 30 Lt.
- Peso: 25 Kg
- Zona caliente
- Producción horaria: 24 Kg/h
- grifo de drenaje de aceite
- Temperatura: +50°C / +190°C
- Termostato de seguridad: +240°C
- Estructura, tina y canasta de acero inoxidable.
- Se suministra con tapa
- Dimensiones: 660x640x415 mm
- Dimensiones de la cesta: 570x440x80 mm
- Dimensiones del embalaje: 700x705x465 mm

.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
BKS-FRI01553	Freidora Eléctrica para Pastelería, Tanque Simple, Capacidad 30 Lt, Producción Horaria: 24 Kg/h, 15 kw, 380-400 V, 25 kg, dim. mm 660x640x415h	**€ 965,06** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días