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

peso neto (Kg)	15,8
ancho (mm)	535
profundidad (mm)	435
altura (mm)	395

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Freidora Eléctrica para Pastelería FPR16 - Tanque Simple - Capacidad 16 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: 9000W / 380V
- Capacidad de aceite: 16 Lt.
- Peso: 15,8 kg
- Producción horaria: 15 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: 535x435x395 mm
- Dimensiones de la cesta: 455x245x90 mm
- Dimensiones del tanque: 505x295x200 mm
- Dimensiones del embalaje: 600x530x480 mm

.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA

BKS-FRI01552	Freidora Eléctrica para Pastelería, Tanque Simple, Capacidad 16 Lt, Producción Horaria: 15 Kg/h, 9000 W, 380 V, 15,8 kg, dim. mm 535x435x395h	**€ 654,34** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días