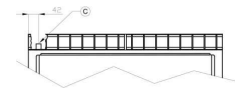
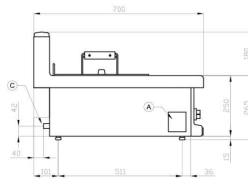
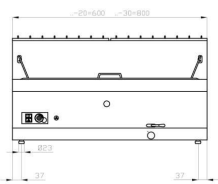


FREIDORA PASTERÍA DE GAS CON N° 1 CUBA DE 20 LT - CESTA DE 47X35X8 CM

SKU: PFG20PS

A - Targhetta caratteristiche **C** - Allacciamento gas

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**FREIDORA DE GAS DE SOBREMESA PARA PASTERÍA CON N° 1 CUBA DE 20 LT Y GRIFO -
POTENCIA 11,2 KW / 9.630 KCAL/H**

La **freidora profesional de sobremesa** es útil en bares, restaurantes y hoteles para **freír en poco tiempo**.

La freidora tiene una **estructura, una tapa y una cuba de acero inoxidable.**

La **cesta es de acero inoxidable** con asas de plástico termorresistente.

Tamaño cesta L470xP350xH80 mm

Tamaño cuba L500xP380xH240 mm

La freidora es gas con **alimentación GLP** (bajo pedido se puede tener con boquillas de metano).

La maquinaria está equipada con **quemadores con llama piloto de encendido piezoeléctrico**.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Cesta de acero inoxidable **L470xP350xH80 mm**
- Tapa de acero inoxidable
- Grifo

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

- Soporte sobre patas
- Soporte cerrado con puertas
- Rampa lateral para el aceite

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	43 kg
Dimensiones	63 × 77 × 63 cm
Dimensiones	L600xP700xH250 mm
Dimensión cesta freidora LxPxH (cm)	L470xP350xH80 mm
Número cubas	1 Cuba
Capacidad cuba (lt)	20 lt
Temperatura	110°C-190°C
Equipamiento de serie	Tapa, cesta y grifo



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Tipología de freidora

Freidora de sobremesa de gas

Grifo descarga aceite

Sí

Alimentación

GLP – Metano