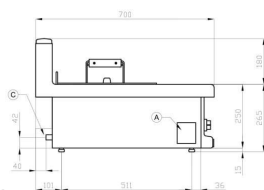
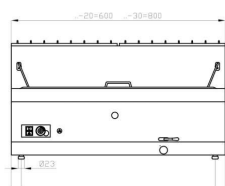
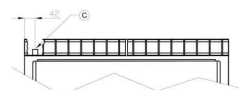


FREIDORA PASTELERÍA DE GAS CON N° 1 CUBA DE 30 LT - CESTA DE 67X35X8 CM

SKU: PFG30PS



A - Targhetta caratteristiche C - Allacciamento gas



C - Allacciamento gas

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA DE GAS DE SOBREMESA PARA PASTELERÍA CON N° 1 CUBA DE 28 LT Y GRIFO - POTENCIA 16,5 KW / 14.190 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 L670xP350xH80 mm

Tamaño cuba L700xP380xH240 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 **L670xP350xH80 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	57 kg
Dimensiones	83 × 77 × 63 cm
Dimensiones	L800xP700xH250 mm
Dimensión cesta freidora LxPxH (cm)	L670xP350xH80 mm
Número cubas	1 Cuba
Capacidad cuba (lt)	28 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