

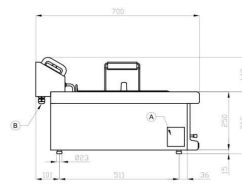
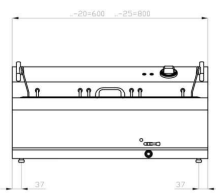


PROJECT Food®

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

FREIDORA PASTELERÍA ELÉCTRICA CON N° 1 CUBA DE 24 LT - CESTA DE 67X35X8 CM

SKU: PFE25PS



A - Targhetta caratteristiche B - Allacciamento elettrico

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA ELÉCTRICA DE SOBREMESA PARA PASTELERÍA CON N° 1 CUBA DE 24 LT Y GRIFO - POTENCIA 10200 WATT

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 L700xP425xH175 mm

La freidora **es fácil de usar** gracias a un **control que ajusta la temperatura de +110°C a +190°C**.

La freidora es eléctrica con **alimentación trifásica**.

La máquina está equipada con un **termostato de seguridad** que interviene cuando la temperatura en la cuba supera los +230°C y cuando la freidora se enciende sin aceite.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Cesta de acero inoxidable **L670xP350xH80 mm**
- Tapa de acero inoxidable
- Cable de alimentación
- 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	40 kg
Dimensiones	83 × 77 × 63 cm
Dimensiones	L800xP700xH250 mm
Dimensión cesta freidora LxPxH (cm)	L670xP350xH80 mm
Número cubas	1 Cuba



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

Capacidad cuba (lt)	24 lt
Temperatura	110°C-190°C
Equipamiento de serie	Tapa, cesta y grifo
Tipología de freidora	Freidora de sobremesa eléctrica
Grifo descarga aceite	Sí
Alimentación	400 V/3 N/50-60 Hz
Voltaje	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz