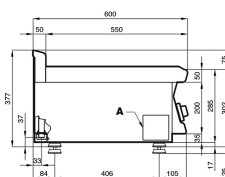
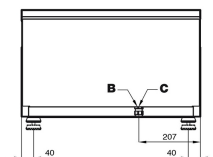


FREIDORA PROFESIONAL DE SOBREMESA DE GAS CON CUBA INDIVIDUAL DE 8 LT

SKU: PFR8G



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA DE GAS CON CUBA DE 8 LITROS DE SOBREMESA - PROFUNDIDAD 600 MM

Las freidoras **Project Food** garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

Su versatilidad las hace perfectas para las cocinas profesionales de restaurantes pequeños y grandes, cantinas y fast food, sin excepción.

La **freidora** tiene una **estructura de acero inoxidable 304 espesor 18/10**.

La **cuba** está hecha de **acero inoxidable** dimensiones L220xP350xH230 mm con una **cesta de L200xP300xH100 mm**.

La freidora es fácil de usar gracias a la presencia de un solo **mando que permite ajustar la temperatura** con un indicador que marca la llegada a la temperatura y el encendido.

La máquina está equipada con un **grifo** que permite quitar el aceite de la cuba.

La freidora sale con boquillas de GLP y bajo pedido GNC

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- N.1 cesta L200xP300xH100 mm
- Pies ajustables

DATOS TECNICOS

Peso	23 kg
Dimensiones	33 × 69 × 65 cm
Tipología de freidora	Freidora línea 600
Alimentación freidora	Gas
Dimensiones LxPxH (mm)	L300xP600xH280 mm
Capacidad cuba (lt)	8 lt
Dimensiones cuba LxPxH (mm)	L220xP275xH220 mm
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Índice de protección agua	IPX5
Profundidad	600 mm
Consumo de gas	5.160 kcal/h
Temperatura	190°C



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

Potencia gas total	6 Kw
Panel de control	Manual
Grifo descarga aceite	Sí
Equipamiento de serie	Cesta y tapa
Estructura externa	Acero inox
Número cubas	1 Cuba