



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

Página: 1

FREIDORA PROFESIONAL DE SOBREMESA DE GAS CON DOBLE CUBA DE 8 LT + 8 LT

SKU: PFR88G



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA DE GAS CON DOS CUBAS 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 dos **cestas 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 dos **grifos** que permite quitar el aceite de las cubas.

La freidora sale con boquillas de GLP y bajo pedido de GNC

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- N.2 cestas L200xP300xH100 mm
- Pies ajustables

DATOS TECNICOS

Peso	41 kg
Dimensiones	63 × 69 × 65 cm
Tipología de freidora	Freidora línea 600
Número cubas	2 Cubas
Dimensiones cuba LxPxH (mm)	L220xP275xH220 mm x 2
Capacidad cuba (lt)	8 lt + 8 lt
Alimentación freidora	Gas
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Dimensiones LxPxH (mm)	L600xP600xH280 mm
Profundidad	600 mm
Índice de protección agua	IPX5
Consumo de gas	5.160 kcal/h + 5.160 kcal/h
Potencia gas total	6 Kw + 6 kw
Panel de control	Manual
Grifo descarga aceite	Sí



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

Equipamiento de serie	Cesta y tapa
Temperatura	190°C
Estructura externa	Acero inox