

Línea de cocción

Freidoras

LÍNEA 600

Características principales:

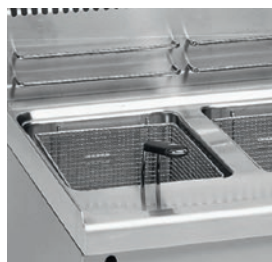
- Freidoras profesionales de 1 o 2 cubas, tanto en versión eléctrica como a gas, y con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacios.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, parrillas, baño maría, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.



Cubas de 8 litros.



Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación.

Características técnicas

Modelos		MFG 40	MFG 60	MFE 40	MFE 60
Ancho exterior	mm	400	600	400	600
Fondo exterior	mm	600	600	600	600
Alto exterior	mm	270	270	270	270
Peso	kg	23	23	40	40
Nº cubas	nº	1	2	1	2
Litros cuba	l.	8	8+8	10	10+10
Dimensiones cuba (AxFxH)	cm	22,5x28x11	22,5x28x11	22,5x28x11	22,5x28x11
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia a gas	kW	7,4	14,8	-	-
Potencia eléctrica	kW	-	-	9	18

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

FREIDORAS

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Personalización de proyectos



MFG 60

	A GAS		ELÉCTRICA	
Modelos	MFG 40	MFG 60	MFE 40	MFE 60
Código	7MBM0029	7MBM0030	7MBM0031	7MBM0032
Accesorios	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60		
Código	7MBM0040	7MBM0041		

🕒 Consultar stock disponible de todos los modelos

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239