

Línea de cocción

Freidoras pastelería

PFT

Características principales:

- Freidoras construidas en acero inoxidable.
- Termostato de regulación.
- Termostato de seguridad.
- Cabezal desmontable para una fácil limpieza.
- Resistencias blindadas.
- Micro-interruptor de seguridad.
- Interruptor On/Off.
- Una cesta en dotación para cada modelo.



Todos los modelos con grifo incluido.

Características técnicas

Modelos		PFT 16L CON GRIFO	PFT 30L CON GRIFO
Potencia	W	9000	15000
Tensión		400V	400V
Litros de aceite	L	16	30
Peso estimado	Kg	11	22
Dimensiones	mm	527x465x360	650x670x400

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

FREIDORAS PASTELERÍA

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Personalización de proyectos



FREIDORA 30L



FREIDORA 16L

Modelos

Código

PFT 16 L CON GRIFO

7MDO0008

PFT 30 L CON GRIFO

7MDO0009

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239