

FREIDORA DE GAS PARA PASTELERÍA - LÍNEA PASTRY MELTING - MOD. FG73PMT - TECNOLOGÍA "MELTING": CONTROL ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA CON INTERVALOS PROGRAMABLES Y GRADUALES - N. 1 CUBA LT. 44 DE ACEITE - N. 1 COMPARTIMENTO NEUTRO CON DOS PUERTAS - Dimensioness Cm L 80 X P 70 X h 90 - Peso Kg 102

Código: GIO/FG73PMT

€ 2.548,26 (+IVA € 535,13)

ALLFORFOOD™



El uso de las freidoras en las pastelerías requiere maquinarias con características técnicas y estructurales diversas que las de gastronomía. Las freidoras de pastelería Giorik son aptas para esta finalidad gracias a su grande superficie de cocción (entre las más grandes disponibles en el mercado) y a la baja profundidad de la cuba. Son características que permite freir de manera uniforme y sin apilarse hasta los pasteles más delicados o de gran tamaño como buñuelos, krapfen y otros fritos.

Ficha técnica

FREIDORAS DE GAS PARA PASTELERÍA	una baja caída de la temperatura al momento de introducir el alimento
Mod. FG73PMT	una rápida recuperación de la temperatura
Mueble totalmente de acero inoxidable	un mejor utilizo y una mayor duración del aceite
Cuba de acero inoxidable con esquinas curvas y fondo estampado para una mejor limpieza	Equipamiento de serie: 1 cesta, 1 tapa para cesta, 1 cuba recogedora de aceite
Pies de acero regulables en altura	N. 1 cuba lt. 44

Página 1 de2

Amplia zona fría en el fondo para el depósito de los residuos e impurezas	Medidas de la cuba cm 65 x 39
Descarga del aceite en la cubeta de recogida (con filtro) en el interior del compartimento, por medio de un grifo de fundición de latón cromado	Medidas de la Cesta cm 63 x 36,5 x 7 h
Calentamiento por quemadores de hierro fundido niquelado de elevado rendimiento térmico, asistidos por válvula eléctricas	Potencia total de GAS kW 17,5
Bulbos protegidos contra golpes accidentales	Conexión eléctrica kW 0,1
Control de la temperatura tramite termostato hasta 190 °C, más un termostato de seguridad fijo (a 230 °C) para evitar recalentamientos	Alimentación monofásica 230V/1/50Hz
Versión con control electrónico de la temperatura a intervalos programables y graduales para una mayor precisión y productividad	Medidas Cm L 80 X P 70 X h 90
El control electrónico garantiza:	Peso Kg 102