

FREIDORA ELÉCTRICA PARA PASTELERÍA - LÍNEA PASTRY - MOD. PFE2713 - N. 1 CUBA LT. 35 DE ACEITE - Dimensioness Cm L 105 X P 58 X h 25 - Peso Kg 40

Código: GIO/PFE2713

€ 1.653,80 (+IVA € 347,30)

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 ELÉCTRICAS PARA PASTELERÍA	N. 1 cuba lt. 35
Mod. PFE2713	Medidas de la cuba cm 100 x 39
Estructura totalmente de acero inoxidable	Medidas de la Cesta cm 97 x 36,5 x 7 h
Cuba de acero inoxidable con resistencias equipadas con un dispositivo de rotación que permite levantarlas para una mejor limpieza	Alimentación trifásica 400V/3/50Hz
Amplia zona fría en el fondo para el depósito de los residuos e impurezas	Potencia kW 10
Calentamiento por resistencias blindada de elevado rendimiento	Medidas Cm L 105 X P 58 X h 25

Control de la temperatura tramite termostato hasta 190 °C,
más un termostato de seguridad fijo (a 230 °C) para evitar
recalentamientos

Peso Kg 40

Equipamiento de serie: 1 cesta, 1 tapa para cesta
