

FREIDORA DE GAS PARA PASTELERÍA - LÍNEA PASTRY - MOD. MFG1800 - N. 1 CUBA LT. 18 DE ACEITE - Dimensioness Cm L 70 X P 58 X h 25 - Peso Kg 48

Código: GIO/MFG1800

€ 1.570,86 (+IVA € 329,88)

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	Equipamiento de serie: 1 cesta, 1 tapa para cesta
Mod. MFG1800	N. 1 cuba lt. 18
Mueble totalmente de acero inoxidable	Medidas de la cuba cm 60 x 35
Cuba de acero inoxidable con esquinas curvas y fondo estampado para una mejor limpieza	Medidas de la Cesta cm 57,6 x 32 x 7 h
Calentamiento por quemadores de hierro fundido niquelado de elevado rendimiento térmico, asistidos por válvula eléctricas	Potencia total de GAS kW 12
Bulbos protegidos contra golpes accidentales	Medidas Cm L 70 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 48