



FICHE TECHNIQUE

Volts	V 400/3
puissance (KW)	15
poids net (Kg)	25
largeur (mm)	660
profondeur (mm)	640
hauteur (mm)	415

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Friteuse électrique pour pâtisserie FPR30 - Cuve simple - Capacité 30 Lt :

- Parfait pour faire frire des beignets, des beignets et des crêpes, mais aussi de douceurs plus délicates ;
- grand panier pour cuire les gâteaux uniformément et sans chevauchement ;
- Puissance : 15 Kw / 380 - 400 V
- Capacité d'huile : 30 Lt.
- Poids : 25 kg
- Zone chaude
- Production horaire : 24 kg/h
- Robinet de vidange d'huile
- Température : +50°C / +190°C
- Thermostat de sécurité : + 240 °C
- Cadre, cuve et panier en acier inoxydable
- Livré avec couvercle
- Dimensions : 660x640x415 mm
- Dimensions du panier : 570x440x80 mm
- Dimensions de l'emballage : 700x705x465 mm

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BKS-FRI01553	Friteuse électrique pour pâtisserie, cuve unique, capacité 30 Lt, production horaire : 24 Kg/h, 15 kw, 380-400 V, 25 kg, dim. mm 660x640x415h	€ 965,06 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours