



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BKS-FRI01553	Friteuse électrique pour pâtisseries, monocuve, capacité 30 litres, production horaire : 24 kg/h, 15 kw, 380-400 V, 25 kg, dim. mm 660x640x415h	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Friteuse à Pâtisserie Électrique FPR30 - Cuve Unique - Capacité 30 Lt :

- Parfait pour frire des beignets, des beignets et des crêpes, mais aussi de desserts plus délicats ;
- grand panier pour cuire les desserts uniformément et sans les superposer ;
- Puissance : 15 Kw / 380 - 400 V
- Capacité d'huile : 30 litres.
- 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
- Structure, bol et panier en acier inoxydable
- Livré avec couvercle
- Dimensions : 660x640x415 mm
- Dimensions du panier : 570x440x80 mm
- Dimensions emballage : 700x705x465 mm

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

Volts	V 400/3
puissance (KW)	15
poids net (Kg)	25

largeur (mm)	660
profondeur (mm)	640
hauteur (mm)	415