

SERIE PARA PASTERERÍA



FRY-18

- **Gran superficie de cesta para facilitar la fritura en productos de pastelería.**
- **Freidora con grifo.**
- Construida enteramente en acero inoxidable.
- **Cuba soldada, con bordes redondeados para facilitar la limpieza.**
- Funciona accionando el termostato de trabajo (graduable hasta los 190°C) y está dotada de termostato de seguridad (210°C), cuyo rearme se realiza manualmente desde el exterior.
- Indicadores luminosos de conexión a la red y de calentamiento del aceite.
- **Provista de relé para la activación de la resistencia.**
- Cesta con doble asa.
- Placa perforada y extraíble sobre la resistencia para facilitar la limpieza.
- Equipada con patas de goma antideslizantes.
- Se suministra con tapa inoxidable que evita que el aceite se ensucie cuando la máquina está apagada.

SERIE PARA PASTERERÍA	
7631150	FRY-18 - 230V / 50Hz / 1

CARACTERÍSTICAS	FRY-18
Volumen aceite (litros)	12
Número de cestas	1
Medidas cestas (mm)	377 x 290 x 90
Potencia (W)	4.000
Dimensiones (mm)	480 x 450 x 240
Peso neto (Kg)	14