

# SNACK (panini grill, fry-top y freidoras)

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Modelo panini grill</b>		<b>GRILL ET16</b>	<b>GRILL ET24</b>	<b>GRILL ETD16</b>
Ancho	mm	450	520	520
Fondo	mm	430	470	470
Alto	mm	310	310	310
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	2x0,9	2x1,1	4x0,6

<b>Modelo fry-top eléctrico</b>		<b>FRYTOP 30E</b>	<b>FRYTOP 50E</b>	<b>FRYTOP 70E</b>
Ancho	mm	270	510	700
Fondo	mm	520	520	520
Alto	mm	210	210	210
Alimentación	Ph/V	2X230	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,5	2x1,5	2x1,5

<b>Modelo freidora</b>		<b>FRYER 2x8 Lts</b>
Ancho	mm	535
Fondo	mm	400
Alto	mm	200
<b>Capacidad</b>	<b>Litros</b>	<b>2X8</b>
Alimentación	Ph/V	2X230
Potencia total	kW	2x2,5



+ COOKING



Mod. GRILL ETD16



Mod. FRYTOP 30E



Mod. FRYER 2x8 LTS.

### **LINEA SNACK:**

Gama snack eléctrica de sobremesa compuesta de panini grill, fry-top y freidoras. Gama profesional muy versátil y funcional, diseñada para adaptarse a cualquier necesidad. Ideal para pequeños negocios con niveles medios de consumo. También se pueden utilizar en venta ambulante, ferias o mercados.

#### **PANINI GRILL:**

Panini grill: Profesional, compacto y fabricado en acero inoxidable y superficie de cocción en hierro fundido. Dotado de un termostato regulador de la temperatura y piloto de encendido.

#### **FRY TOP ELÉCTRICAS:**

Fry-top: Profesional compacto y fabricado de acero inoxidable y superficie de cocción de placa de acero. Disponible en tres medidas. Dotado de un regulador de la temperatura y piloto de encendido.

#### **FREIDORAS ELÉCTRICAS:**

Feridora: Profesional compacta y fabricada de acero inoxidable. Dotada de un termostato y un piloto de encendido por cuba. Con una potencia de hasta 2.500W por cuba el aceite alcanza rápidamente la temperatura deseada. La cubierta contribuye a mantener la temperatura a la vez que protege de salpicaduras de aceite. Disponen de una cesta por cuba, con asas resistentes al calor.

