

SNACK (panini grill, fry-top y freidoras)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo panini grill | | GRILL ET16 | GRILL ET24 | GRILL ETD16 |
|----------------------------|------|-------------------|-------------------|--------------------|
| 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 |

| Modelo fry-top eléctrico | | FRYTOP 30E | FRYTOP 50E | FRYTOP 70E |
|---------------------------------|------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 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 |

| Modelo freidora | | FRYER 2x8 Lts |
|------------------------|---------------|----------------------|
| Ancho | mm | 535 |
| Fondo | mm | 400 |
| Alto | mm | 200 |
| Capacidad | Litros | 2X8 |
| 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.

