Línea ESTAMBUL

NOVEDADES 2024

Freidoras de Churros

Hecho en Europa

NUEVO

Hosteleria10.com

EMPLK003

Freidora de Churros 1 Cuba con Mostrador y Cubetas GN1/1

MODELO	TIPO	CAPACIDAD CALDERO (L)	DIM. CALDERO (Ø) mm	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm
EMPLK003	Eléctrica	25	500	8,23	230	75	1400x700x850/1320
EMPLK002	Gas	25	500	8,23	230	75	1400x700x850/1320

Características Técnicas

- Esta máquina permite elaborar churros fácilmente y así cubrir con todas las expectativas de los clientes.
- Además, pueden ser usadas para cualquier tipo de fritura profesional, como patatas fritas, porras, buñuelos y, sobre todo, para churros
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Cantos frontales e interiores con acabado en punto redondo.
- Equipado con ruedas para una mayor ergonomía y desplazamiento.
- Vaciado del aceite mediante válvula de vaciado con llave de esfera.
- Tapa de acero inoxidable.
- Equipado con mostrador de cristal y 2 cubetas GN1/1 de profundidad 100 mm.
- Apto para uso exterior e interior.
- Clase de protección Ip21.
- Certificado CE.

VERSIÓN ELÉCTRICA
- Termostato de trabajo de 0 a 190°C y termostato de seguridad.
- Resistencias de alta calidad con protección mediante placa perforada de acero inoxidable.

VERSIÓN A GAS
- Termostato de trabajo de 0 a 190°C y termostato de seguridad.
- Quemador a gas tipo circular ubicado en el exterior de la cuba.

Consulte Stock y Precio Actualizado

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.