

6PFRE32

| FRIGGITRICE ELETTRICA PASTICCERIA 1 VASCA 32 LT.

| ELECTRIC PASTRY FRYER 1 TANK 32 LT.

| Caratteristiche

| Features

- | Piano e vasca in acciaio inox AISI 304 | Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità
- | Scarico dell'olio mediante rubinetto a sfera | 1 vasca 32 lt. | Regolazione della temperatura dell'olio da 90° a 190°C tramite un termostato elettromeccanico | Termostato di sicurezza tarato a 230°C per evitare pericolosi surriscaldamenti accidentali dell'olio | Selettore per regolare la potenza da 9 a 18 Kw
- | Resistenze inox rotanti ad alto rendimento studiate in modo da facilitare le operazioni di pulizia della vasca
- | Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione
- | Top and tank in AISI 304 stainless steel | Large cold zone on the bottom for depositing of impurities
- | Oil drainage by means of ball cock | 1 tank 32 lt. | Oil temperature is regulated from 90° to 190°C by electromechanical thermostat | Safety thermostat set to 230°C prevents accidental oil overheating
- | Switch to set power from 9 to 18 kW | Heating elements are outside the tank | Control panel which can be quickly removed for easy cleaning an maintenance



MODELLO
MODEL



DIMENSIONI mm
DIMENSIONS mm



POTENZA ELETTRICA KW
ELCTRIC POWER KW



VOLUME m³



PESO Kg
WEIGHT Kg



ALIMENTAZIONE
FEEDING



ALLACC. ELETTRICO
ELEC. CONNECTION

6PFRE32

1050x650x285

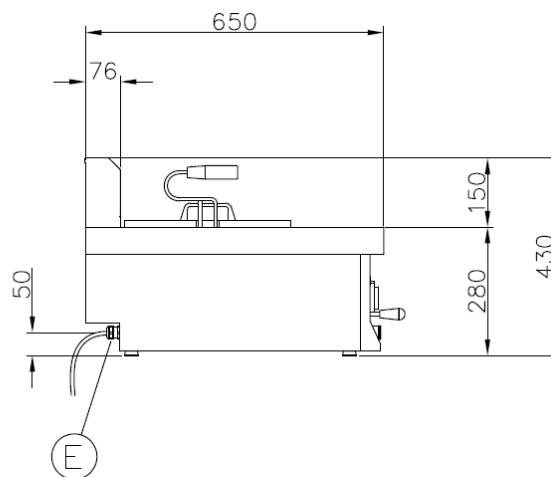
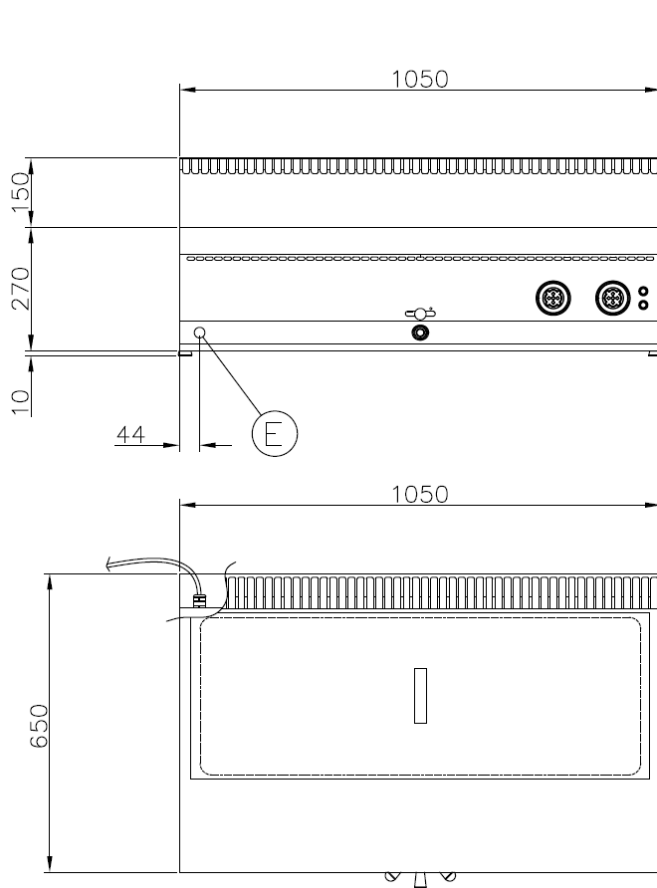
9/18

0,36

53

400 V

3F/N/PeAC400V



E = ALLACCIAMENTO ELETTRICO
ELECTRICAL CONNECTION INLET