

Freidora de Berlines FS 16



Descripción

Las freidoras de berlines de sobremesón **IZO** son fáciles de operar y permiten obtener una fritura de alta calidad, garantizando un trabajo eficiente y rápido, con un consumo energético optimizado y una construcción diseñada para una larga vida útil



imagen referencial

Especificaciones Técnicas

Operación segura mediante sistema manual de carga, inmersión, volteado, escurrido, secado y enfriado elevable

Tabla de enfriado con bandeja de escurrido en acero inoxidable

Tapa alzable para mantener la temperatura

Funcionamiento eficiente y rápido

Cocción uniforme y de alta calidad, que garantiza una cintura estandarizada en los berlines

Operación sencilla e intuitiva

Fácil limpieza y mantenimiento

Construcción robusta para una larga vida útil

Se recomiendan productos de hasta 80 g y Ø 8 cm como máximo, para cumplir con la capacidad de carga máxima

PAIS DE ORIGEN	CROACIA
CAPACIDAD MAXIMA	16 pzas
PRODUCCION MAXIMA	160 pzas/h
VOLUMEN DE ACEITE	26 L
CONTROL	ELECTROMECHANICO
ALIMENTACION ELECTRICA	220V/50Hz
CONSUMO ELECTRICO	3 Kw
DIMENSIONES	1174 x 650 x 310 mm
PESO NETO	50 Kg

