



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



FREIDORA DE BERLINES TRIFÁSICA

FS-24



La Freidora de Berlines de sobre mesón por inmersión FS-24 está diseñada para procesar hasta 240 piezas por hora de forma segura y rápida a través de su sistema de extracción simultáneo permitiendo una cocción uniforme en todos los productos. Posee una sólida estructura de acero Inoxidable de alta durabilidad capaz de soportar altas temperaturas.

- Rápida y segura
- Sólida estructura acero inox.
- Uniformidad de cocción
- Bajo mantenimiento
- Compatibles con otros productos



PRODUCCIÓN MÁXIMA	240 PIEZAS / HORA
PANEL DE CONTROL	ELECTROMECÁNICO
DIMENSIONES	880x1560x310(H)mm
CORRIENTE	400V/3/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	3.6kW
PESO	60kg

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService