

IT Friggitrice da 25 L per pasticceria. Modello da banco - struttura, vasca, coperchio, cestello e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - testata e resistenze removibili - rubinetto di sicurezza esterno con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta - dotata di un cestello grande. Raggiunge i 190°C in circa 16 minuti, tempo di frittura in circa 6 minuti.

















EN 25 L fryer for pastry. Counter-top model - casing, tank, lid, basket and heating elements in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - removable head and heating elements - external safety tap with bayonet frontal plug-in discharge system - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 16 minutes, frying time in about 6 minutes.

FR Friteuse de 25 L pour pâtisserie. Modèle de comptoir - corps, cuve, couvercle, panier et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - poignées et boutons en matériau isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réinitialisation - tête et éléments chauffants amovibles - robinet de sécurité externe avec système de déchargement frontal à baïonnette - équipé d'un grand panier. Il atteint 190°C en 16 minutes environ, le temps de friture en 6 minutes environ.

DE 25 L Fritteuse für Konditorei. Tischmodell - Gehäuse, Tank, Deckel, Korb und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und - knöpfe aus Isolierstoff - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - abnehmbarer Kopf und Heizelemente - externer Sicherheitshahn mit Bajonett-Stecksystem - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 16 Minuten, Frittierzeit ca. 6 Minuten.

ES Freidora de 25 litros para pastelería. Modelo de mostrador - carcasa, depósito, tapa, cesta y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - manijas y pomos de cesta en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - cabezal y elementos calefactores extraíbles - grifo de seguridad externo con sistema de descarga frontal de bayoneta - equipado con una cesta grande. Alcanza los 190°C en unos 16 minutos y se fríe en unos 6 minutos.

RU Фритюрница на 25 литров для выпечки кондитерских изделий. Модель столешницы - корпус, бак, крышка, корзина и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки корзины из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - съемная головка и нагревательные элементы - внешний предохранительный кран с байонетным передним сливом - оснащен большой корзиной. Температура достигает 190°C примерно за 16 минут, время обжарки - около 6 минут.

	SF25P
	9 kW
	400V/3N/50-60Hz
	50÷195°C
	45 Kg/h
	29 L
	25 L
	7 Kg
	585 x 660 x 475(h) mm
	
	22,5 Kg
	26 Kg
	660 x 730 x 480(h) mm
	0,231 m³
	
	1300 €