

Línea de cocción

Freidoras sobremesa

FI

Características principales:

- Construidas totalmente en acero inoxidable con cuba desmontable.
- Control de la temperatura del termostato.
- Termostato de seguridad de rearme manual.
- Panel frontal desmontable (con un sistema de seguridad) para una fácil limpieza.
- Grifo para vaciar la cuba a partir del modelo 8.
- Dotaciones: una cesta para los modelos de una cuba y dos para los modelos de doble cuba.



Cuba de acero inoxidable.



Grifo incorporado en los modelos FI8L, FI88L, FI10L y FI1010L.

Características técnicas

Modelos		FI 4L	FI 44L	FI 6L	FI 66L	FI 8L CON GRIFO	FI 88L CON GRIFO	FI 10L CON GRIFO	FI 1010L CON GRIFO
Potencia (W)	W	2200	2 x 2200	3000	2 x 3000	3500	3 x 3500	2200	2 x 2200
Tensión		230V/50Hz	230V/50Hz	230V/Hz	230V/Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Corriente	A	9,6	2 x 9,6	13	2 x 13	15,2	2 x 15,2	9,6	2 x 9,6
Litros de aceite	L	4	2 x 4	6	2 x 8	7/8	2 x 7/8	4	2 x 4
Peso aproximado	Kg	3	6	5,5	10,4	5	10,7	3	6
Dimensiones	mm	205x290x410	380x290x410	290x320x450	560x320x450	290x350x410	560x350x410	205x290x410	380x290x410

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

FREIDORAS SOBREMESA

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Personalización de proyectos



FI 4L



FI 8L



FI 44



FI 88L



FI 10L

Modelos	FI 4L	FI 44L	FI 6L	FI 66L	FI 8L CON GRIFO	FI 88L CON GRIFO	FI 10L CON GRIFO	FI 1010L CON GRIFO
Código	7MDO0000	7MDO0001	7MDO0002	7MDO0003	7MDO0004	7MDO0005	7MDO0006	7MDO0007
P.V.P.	185 €	345 €	215 €	395 €	270 €	505 €	495 €	895 €

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239

Línea de cocción

Freidoras pastelería

PFT

Características principales:

- Freidoras construidas en acero inoxidable.
- Termostato de regulación.
- Termostato de seguridad.
- Cabezal desmontable para una fácil limpieza.
- Resistencias blindadas.
- Micro-interruptor de seguridad.
- Interruptor On/Off.
- Una cesta en dotación para cada modelo.



Todos los modelos con grifo incluido.

Características técnicas

Modelos		PFT 16L CON GRIFO	PFT 30L CON GRIFO
Potencia	W	9000	15000
Tensión		400V	400V
Litros de aceite	L	16	30
Peso estimado	Kg	11	22
Dimensiones	mm	527x465x360	650x670x400

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

FREIDORAS PASTELERÍA

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Personalización de proyectos



FREIDORA 30L



FREIDORA 16L

Modelos	PFT 16 L CON GRIFO	PFT 30 L CON GRIFO
Código	7MDO0008	7MDO0009
P.V.P.	2.250 €	3.325 €

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239

Línea de cocción

Cocinas

Cocinas sobre proyecto SERIE 900

Porque cada cocina es un mundo y cada profesional conoce bien sus necesidades, Eurofred presenta su gama “Sobre proyecto”.

Asesoramiento personalizado para una óptima utilización del espacio buscando siempre la practicidad, higiene y robustez para su negocio.



Robusto y potente

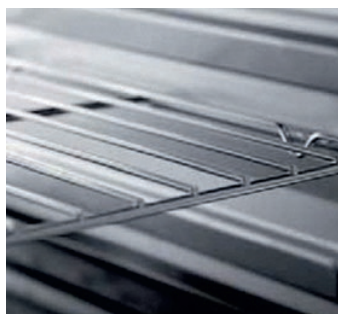
La Serie 900 ha sido concebida y realizada para garantizar en el tiempo fiabilidad y elevadas prestaciones. Resistencia, potencia y diseño son los elementos que caracterizan a esta línea.

La calidad de los materiales, la tecnología fiable y el cuidado de los detalles hacen de esta línea una inversión que durará en el tiempo.

- Paneles laterales de base en acero inoxidable de gran espesor.
- Superficie encastrada herméticamente en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
- Aislamiento de alta calidad para reducir el consumo de energía.
- Quemadores de alta eficiencia en hierro fundido de grueso espesor.
- Rejillas de la chimenea en hierro fundido de grueso espesor.



Mandos fabricados en material atérmico para evitar el calentamiento de los mismos.



Hornos con guías completamente fabricadas en acero inoxidable y rejillas totalmente extraíbles.



Quemadores con doble llama y termopar estratégicamente colocado para evitar que se introduzca suciedad.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos