

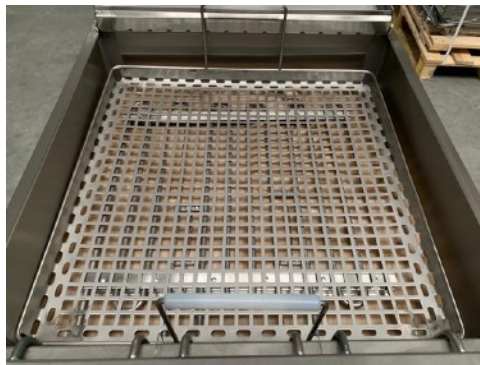


## FICHA TECNICA

Fabricación de Maquinaria de panadería/pastelería

### FREIDORAS CON PIE

Con grifo de descarga de aceite, doble termostato y dos cestas



Nuestras freidoras eléctricas están especialmente diseñadas para obtener un resultado excelente de fritura en buñuelos, rosquillas, pestiños, torrijas, donuts y similares, así como en elaboraciones gastronómicas como pescado, buñuelos salados y croquetas.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y EQUIPAMIENTO:

- \* Equipadas con doble termostato, uno para el trabajo normal y el segundo como seguridad adicional.
- \* Resistencia extraíble de altísima calidad
- \* Bandeja escurridora con tapa y grifo para vaciado de aceite
- \* Mesa con doble estante y dos cestas
- \* Todos los componentes de la máquina están hechos de acero inoxidable de la más alta calidad, apto para alimentos y especialmente resistente a los ácidos.
- \* Especialmente diseñadas para una muy fácil, rápida y cómoda limpieza.
- \* Su especial aislamiento garantiza un mínimo calentamiento de la parte externa de la freidora.

<b>REF</b>	<b>MEDIDAS EXTERNAS mm</b>	<b>MEDIDAS INTERNAS mm</b>	<b>CAPACIDAD TOTAL ACEITE lts</b>	<b>CAPACIDAD TRABAJO ACEITE lts</b>	<b>POTENCIA Kw</b>
<b>FR025P</b>	665 x 460 x 950 H	494 x 414 x 180 H	35	25	6
<b>FR040P</b>	840 x 670 x 1020 H	640 x 615 x 145 H	54	40	6
<b>FR050P</b>	1040 x 670 x 1020 H	840 x 615 x 145 H	72	50	7,5
<b>FR060P</b>	1240 x 670 x 1020 H	1040 x 615 x 145 H	89	60	9

## EQUIPANSА, S.L.

Pol.Ind.Can Canals c/ Mallorca,40-08192-SANT QUIRZE DEL VALLES-BARCELONA (SPAIN)  
Tel./Fax 93-721 32 86 e-mail: [rubhima@rubhima.com](mailto:rubhima@rubhima.com)

[www.rubhima.com](http://www.rubhima.com)