



Mantenedor de fritos eléctrico

REF: KU.G7D100E

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Control de temperatura mediante termostato de trabajo y termostato de seguridad.

Contenedor GN 1/1 amovible con colador de aceite.

Armario inferior neutro con puerta.

Los fritos se mantienen calientes mediante resistencia infrarroja de porcelana.

CARACTERÍSTICAS

Potencia (en kW):	0.85
Alimentación:	230V / I
Dimensiones (en mm):	400 x 730 x 900