TEDHINOX RM, S.L.
Camino de Villaviciosa, 31
28600 Navalcarnero (Madrid)
Tel: (+34) 91 811 46 11
Fax: (+34) 91 811 46 19
tedhinox.com



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