

# Плиты электрические FRUCOSOL BC100

## Технические характеристики



Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Елгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

# Frucosol BC100

Nuestra máquina para cocinar es la solución perfecta, crea un constante movimiento circular que es idéntico al que haríamos con la mano, sólo que es constante, excéntrico y permanente.

En esta máquina podrás hacer también todo tipo de guisos y platos que necesitan hacerse a fuego lento, poco a poco y con movimiento. Como pueden ser bacalao al pil pil, calderetas, guisos de caza, arroces melosos, callos o patatas en salsa.

Our cooking machine is the perfect solution kitchen; it makes a continuous circular movement like the one we would make with our own hands, but in a regular, eccentric and constant way.

With this machine you could cook as well any type of cooked dish that has to be done slowly, little by little and with movement. Some examples could be some fishes, meat, juicy rice, stews, rice pudding, and so on.

Notre machine de cuisson est la solution parfaite pour votre cuisine; il fait un mouvement circulaire continu comme celui que nous ferions avec nos propres mains d'une manière régulière, excentrique et constante.

Avec cette machine, vous pouvez cuisiner ainsi tout type de plat cuisiné qui doit être fait lentement, peu à peu, et avec le mouvement. Quelques exemples pourraient être des poissons, de la viande, du riz juteux, ragoûts, riz au lait, etc...



- Fabricada en acero inoxidable
- Regulación de movimiento de 0-240 rpm
- Patas regulables
- Tradicional movimiento de cazuela
- Sujeciones laterales cazuela

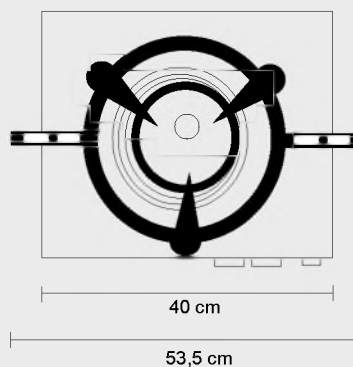
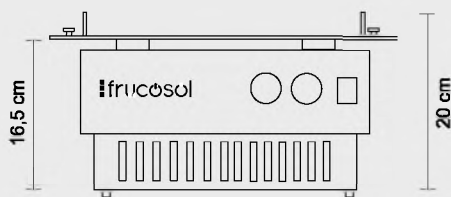
- Consumo **1250 w**
- Voltaje **230 -110v/ 50-60 Hz.Monofásica**
- Peso neto **10,5 Kg**
- Dimensiones **40 L x 20 An x 53,5 Al cm**
- Dimensiones Cazuela **22,5 cm a 45,5 cm**

- Manufactured in stainless Steel
- Controlled movement from 0-240 rpm
- Regulated feet
- Traditional movement of the pan
- Fixing side strips of the pan

- Consumption **1250 w**
- Voltage **230 -110v/ 50-60 Hz.Single phase**
- Net weight **10,5 Kg**
- Dimensions **40 L x 20 D x 53,5 H cm**
- Pan Dimensions **22,5 cm to 45,5 cm**

- Fabriqué en acier inoxydable
- Mouvement contrôlé 0-24 rpm
- Pieds Réglables
- Mouvement traditionnel de ragoût
- Pincas latérales cocotte

- Consommation **1250 w**
- Alimentation **230 -110v/ 50-60 Hz.Monophasé**
- Poids net **10,5 Kg**
- Dimensions **40 L x 20 An x 53,5 Al cm**
- Dimensions Casserole **22,5 cm - 45,5 cm**



|                             |                            |                                 |                                |                          |
|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Архангельск (8182)63-90-72  | Ижевск (3412)26-03-58      | Магнитогорск (3519)55-03-13     | Пермь (342)205-81-47           | Сургут (3462)77-98-35    |
| Астана (7172)727-132        | Иркутск (395)279-98-46     | Москва (495)268-04-70           | Ростов-на-Дону (863)308-18-15  | Тверь (4822)63-31-35     |
| Астрахань (8512)99-46-04    | Казань (843)206-01-48      | Мурманск (8152)59-64-93         | Рязань (4912)46-61-64          | Томск (3822)98-41-53     |
| Барнаул (3852)73-04-60      | Калининград (4012)72-03-81 | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Самара (846)206-03-16          | Тула (4872)74-02-29      |
| Елгород (4722)40-23-64      | Калуга (4842)92-23-67      | Нижний Новгород (831)429-08-12  | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Тюмень (3452)66-21-18    |
| Брянск (4832)59-03-52       | Кемерово (3842)65-04-62    | Новокузнецк (3843)20-46-81      | Саратов (845)249-38-78         | Ульяновск (8422)24-23-59 |
| Владивосток (423)249-28-31  | Киров (8332)68-02-04       | Новосибирск (383)227-86-73      | Севастополь (8692)22-31-93     | Уфа (347)229-48-12       |
| Волгоград (844)278-03-48    | Краснодар (861)203-40-90   | Омск (3812)21-46-40             | Симферополь (3652)67-13-56     | Хабаровск (4212)92-98-04 |
| Вологда (8172)26-41-59      | Красноярск (391)204-63-61  | Орел (4862)44-53-42             | Смоленск (4812)29-41-54        | Челябинск (351)202-03-61 |
| Воронеж (473)204-51-73      | Курск (4712)77-13-04       | Оренбург (3532)37-68-04         | Сочи (862)225-72-31            | Череповец (8202)49-02-64 |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Липецк (4742)52-20-81      | Пенза (8412)22-31-16            | Ставрополь (8652)20-65-13      | Ярославль (4852)69-52-93 |
| Иваново (4932)77-34-06      | Киргизия (996)312-96-26-47 | Россия (495)268-04-70           | Казахстан (772)734-952-31      |                          |