

Freidora Automática a Gas

FAG120



- 4 quemadores
- 30.000 BTU/h cada uno
- Cuba de acero inoxidable
- Capacidad de aceite de 33,5 litros
- Rango de temperatura de 93-204 °C
- Piloto continuo

Diseño óptimo

Esta freidora a gas posee quemadores verticales de hierro fundido, con capacidad de 30.000 BTU/h cada uno. Tiene tubos con reflectores en el interior, para una mejor transferencia de calor. Cuenta con sistema de control Robertshaw para garantizar el mejor rendimiento, y piloto continuo para un fácil arranque de la llama principal.

Su termostato se ajusta de 93° C/200° F a 204° C/400° F con un alto limitador de 232° C/450° F que garantiza la seguridad a esa temperatura.

Además recupera rápidamente la temperatura para asegurarse de que las papas fritas queden crocantes.

Construcción

La construcción de su cuba es de acero inoxidable, sus cestos están cromados y poseen un asa de plástico. Cuenta con un grifo de drenaje de 1 1/4" para facilitar el drenaje de aceite. Cuenta además con una amplia zona fría para evitar la quemadura de las partículas de alimentos en el fondo. Tiene patas de servicio pesado ajustables de acero inoxidable de 6".

- **Sistema de control Robertshaw**
- **OPCIONAL: con ruedas**



Datos técnicos

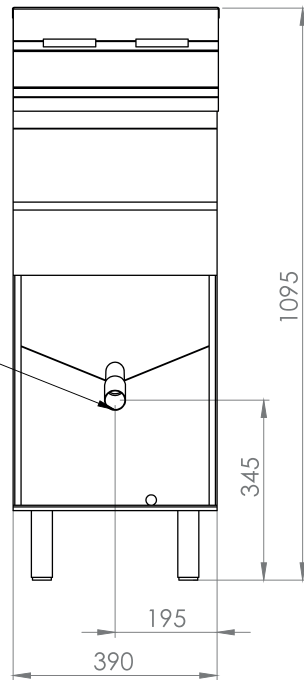
FAG120



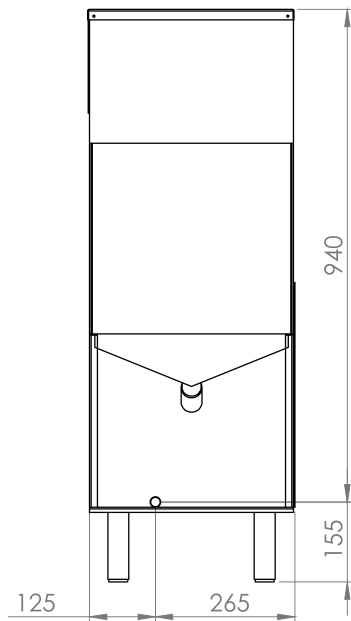
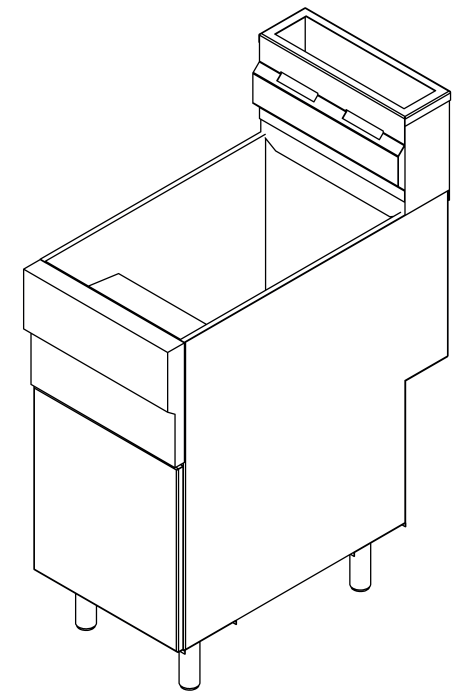
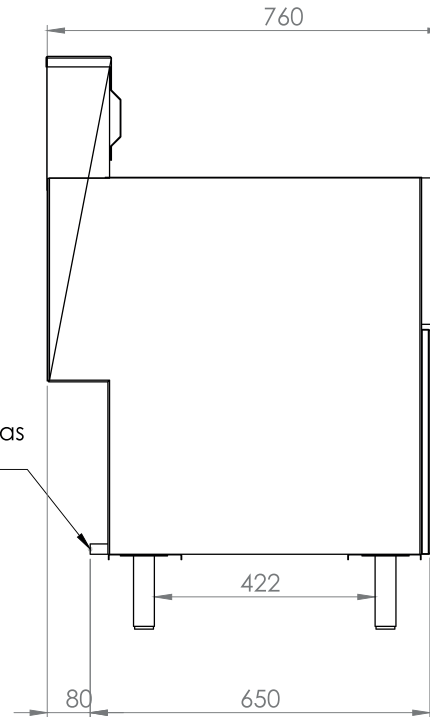
Dimensiones mm	394 x 767 x 1182 h
Capacidad de aceite	33,5 litros
Cubas / Canastos	1 cuba con dos canastos
Cantidad de quemadores	4
Consumo	31.000 kcal / hora
Tipo de gas	G20 / G30 / G31
Acortamiento de lbs.	45 - 50
Peso	71 kgs

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.

Desague de contenedor



Conexion de gas 1/2"



		Colectora Este Autopista Rosario-Bs. As. 3025 (KM 285) S2124 Villa Gobernador Gálvez, Santa Fe, Argentina Teléfono 341 5188700		Producto: Freidora FAG120	
				Plano N°: 1/1	
Denominación: FAG120				Cantidad:	
Dibujo: Tomas Borri Revisó:		SI NO SE INDICA LO CONTRARIO: LAS COTAS SE EXPRESAN EN MM		Material:	
Fecha:		Modificaciones:		ESCALA: 1:10	
				A3	