

Freidoras a Gas

SERIE F



- Válvula Minisit 710 (italiana)
- Íntegramente Acero Inoxidable
- Excelente calidad de cocción
- Totalmente desmontable
- Incluye canastos y tapas

Características

SERIE F

Diseño óptimo

Este equipo está especialmente diseñado para lograr una excelente recuperación de temperatura y control de la misma durante el uso continuo, asegurando una cocción rápida con notable calidad y gran producción.

Sistema de calefacción mediante potentes quemadores tipo lanzallamas, a través de tres tubos sumergibles en el aceite. Eficaz sistema de control por válvula termostática de seguridad y sensor de encendido. Llave esférica de drenaje de una pulgada.

Construcción

Sólida construcción autoportante en Acero Inoxidable, terminación pulido esmerilado. Recipiente de freído en una sola pieza que facilita su limpieza, con bordes laterales inclinados hacia el interior para escurrir salpicaduras. Incluye dos canastos con 1,5 kg de capacidad c/u.

Temperaturas recomendadas

Papas fritas: 180 °C

Pescados: 160 °C

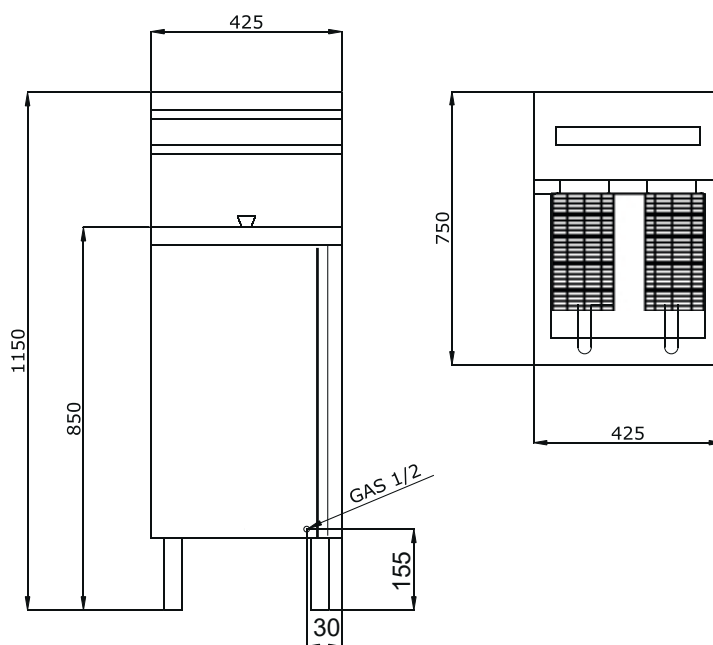
Milanesas: 180 °C

- **Fácil limpieza y mantenimiento**
- **Alta recuperación de temperatura**



Datos técnicos

SERIE F



Modelo	F-20	F-40	F-60
Ancho mm	425	425	600
Profundidad mm	615	750	750
Alto mm	1100	850 / 1080	1100
Capacidad lts	20	40	60
Fuente de calor	Gas natural o envasado		
Calorías GN Cal/H	21.000	28.000	38.000
Calorías GE Cal/H	24.000	32.000	64.000
Canasto cm	28x14x14	32x16x14	32x16x14
Peso kgs	36	46	57
Quemador de gas natural (kcal)	-	28.000	-
Quemador de gas envasado (kcal)	-	32.000	-

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