

Freidora a gas doble GF722 Cuba monobloque



Código del Producto:

Referencia: 7016A

-

Descripción del Producto:

Características principales:

- Construcción: Fabricada en acero inoxidable, robusta, higiénica y fácil de limpiar.
- Capacidad: 8+8 litros, cubas monobloque para un rendimiento uniforme.
- Control:
 - Termostato ajustable de 100 a 190 °C.
 - Termostato de seguridad integrado para prevenir sobrecalentamientos.
- Mantenimiento:
 - Grifo de drenaje en cada cuba para vaciado rápido y seguro.
 - Sistema de cuba limpia que mantiene el aceite en óptimas condiciones durante más tiempo.
- Cestas: 1 cesta de acero inoxidable por cada cuba con suspensión para escurrir el aceite tras la fritura.
- Compatibilidad de gas:
 - Configurada de serie para gas natural (GN).
 - o Disponible para propano/butano (GLP) solicitando los inyectores específicos.

Especificaciones adicionales de gas:



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

- Quemadores: 4 quemadores, cada uno con un inyector individual.
- Inyectores:
 - GN: Taladro de 1,70 mm.
 - GLP: Taladro de 1,10 mm (Referencia REP0043130).
 - o Piloto GN: Taladro de 0,35 mm (Referencia 100234).
 - Piloto GLP: Taladro de 0,25 mm (Referencia REP0008323).

Especificaciones técnicas:

• Potencia: 10+10 kW.

• Dimensiones: 800x700x900 mm.

• Capacidad: 8+8 litros.

• **Peso:** 73 kg.

• Volumen: 0,75 m³.

Certificación CE: Cumple con normativas europeas de calidad y seguridad.

Caracteristicas:

Fondo: 700mm Tipo: Mueble

Nº de Senos: 2 senos

Capacidad Litros por Cuba: 8 Litros

Medida: 800x700x900mm

Calor: Freidoras

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Breve descripción del producto:

Freidora a gas de doble cuba, ideal para cocinas profesionales con alta demanda de fritura.

Fotos del producto:



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería









