

Freidora a gas doble sobremesa GF-17H-2



Código del Producto:

Referencia: 1616

-
-

Descripción del Producto:

Material y Diseño:

- Fabricada en **acero inoxidable** de alta calidad para garantizar durabilidad, resistencia y facilidad de limpieza.
- **Dos cubas independientes** de 15 litros cada una, ideales para optimizar la preparación de distintos alimentos al mismo tiempo.
- **Diseño de sobremesa** compacto, perfecto para maximizar el espacio en cocinas profesionales.

Capacidades y Funcionalidad:

- **Capacidad total:** 30 litros (15 litros por cuba).
- **Rango de temperatura ajustable:** De **50°C a 200°C**, ideal para preparar una amplia variedad de alimentos como patatas fritas, pollo, mariscos y más.
- **Termostatos independientes:** Permiten controlar cada cuba de manera individual, optimizando el uso energético y adaptándose a distintas preparaciones.

Características Técnicas:

- **Tipo de gas:** Compatible con **GLP (Gas Licuado del Petróleo)** o gas natural (especificar al hacer el pedido).
- **Potencia:** 4.4 kW por seno (8.8 kW total).
- **Dimensiones:** 1050x660x570 mm (embalaje: 1070x610x570 mm).

- **Peso:** 48 kg.
- **Certificación CE:** Cumple con las normativas europeas de seguridad y calidad.

Características Adicionales:

- **Protección contra fallos de llama:** Sistema de seguridad que corta automáticamente el gas en caso de apagado de la llama.
- **Cestas de freír duraderas** con mangos ergonómicos para un manejo seguro.
- **Pies antideslizantes** de goma que proporcionan estabilidad durante su uso.
- **Bandeja y red de drenaje de aceite** incluidas para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- **Fácil limpieza:** Todas las piezas son desmontables, simplificando la higiene diaria en entornos de alta rotación.

Ventajas del Producto:

- **Alta capacidad:** Perfecta para grandes volúmenes de fritura en restaurantes y cafeterías.
- **Versatilidad:** Ideal para preparar alimentos frescos o congelados como patatas fritas, pollo, mariscos y más.
- **Durabilidad:** Construcción robusta en acero inoxidable, diseñada para uso intensivo en cocinas profesionales.
- Si desea que cambiemos la freidora a Gas Natural antes de salir:

[Cambio a gas natural freidoras GF-17H GF-17H-2 GF-23H](#)

-

Características:

Peso: 48 Kg

Potencia Watios: 8800W

Tipo: Sobremesa

Nº de Senos: 2 senos

Capacidad Litros por Cuba: 15 Litros

Calor: Freidoras

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Breve descripción del producto:

Freidora profesional de gas, diseñada para satisfacer las demandas de los entornos de hostelería y restauración. Con **dos cubas de 15 litros cada una**, permite freír grandes cantidades de alimentos de manera simultánea, garantizando resultados uniformes y crujientes. Ideal para restaurantes, cafeterías y negocios de comida rápida, gracias a su diseño robusto, eficiente y fácil de usar.

Fotos del producto:

