

Freidora a gas con mueble Serie 700 TC.7FG800 800mm



Código del Producto:

Referencia: 7056

-
-

Descripción del Producto:

Diseño y construcción

- Cuerpo y cubas fabricados íntegramente en acero inoxidable.
- Doble cuba monobloque para mayor capacidad de trabajo.
- Piloto de encendido piezoeléctrico.
- Quemadores tubulares de alto rendimiento.
- Tubo de drenaje en cada cuba para facilitar el vaciado de aceite.
- Patas ajustables que garantizan estabilidad.

Dotación incluida

-
- 2 cestas freidora (232x312x100 mm cada una).

Especificaciones técnicas

- Potencia: 14 kW.
- Capacidad de aceite: 15 + 15 litros.
- Consumo GN: 1,48 m³/h.
- Presión de entrada GLP: 30 mbar.
- Presión de entrada GN: 20 mbar.
- Dimensiones: 800x700x850 mm.
- Peso: 68 kg.
- Control de calor regulable: 100°C – 180°C.

Características adicionales

- Se suministra **predispuesta para gas butano**, compatible con GN (bajo pedido se puede entregar con inyectores instalados para GN).
- Termostato de seguridad en cada cuba.
- Encendido piezoeléctrico fiable y seguro.
- Gran capacidad de fritura para cocinas de alto rendimiento.

Características:

Fondo: 700mm

Tipo: Mueble

Nº de Senos: 2 senos

Capacidad Litros por Cuba: 15 Litros

Calor: Freidoras

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Breve descripción del producto:

Freidora industrial a gas con **doble cuba** y mueble de la **Serie 700**, fabricada en acero inoxidable para máxima durabilidad y facilidad de limpieza. Con quemadores tubulares de alto rendimiento y encendido piezoeléctrico, está diseñada para un uso intensivo en cocinas profesionales, ofreciendo gran capacidad y eficiencia de fritura.

Fotos del producto: