

Freidora a gas de sobremesa alto rendimiento

Doble 12+12



Código del Producto:

Referencia: 5022

Descripción del Producto:

- **Características principales:**

- **Construcción:** Acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas, duradera y fácil de limpiar.
- **Capacidad:** Dos cubas independientes de 12 litros cada una (total 24 litros).
- **Control:** Termostato ajustable de 110-190 °C y termostato de seguridad con rearme manual.
- **Quemadores:** Tubulares de acero inoxidable, con alta potencia (20 kW).
- **Encendido:** Piezoeléctrico con llama piloto para mayor seguridad.
- **Mantenimiento:** Drenaje fácil del aceite gracias al sistema localizado debajo de las cubas.

Especificaciones técnicas:

- **Potencia:** 20 kW.
- **Dimensiones:** 800x700x280 mm.
- **Peso:** 32 kg.
- **Tipo de gas:** GLP o GN (inyectores incluidos).
- **Consumo de gas:** 3,46 kg/h.

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

Modelo 5022

Inyectores para Gas Natural GN Presión 21mbr

1 unidad racor Referencia 250071

4 unidades inyector taladro 1,70mm 104657-5

2 unidad inyector taladro 0,35mm 100246

Características:

Fondo: 700mm

Potencia Watios: 20000W

Tipo: Sobremesa

Nº de Senos: 2 senos

Capacidad Litros por Cuba: 12 Litros

Calor: Freidoras

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Breve descripción del producto:

Freidora de sobremesa con doble cuba para alta capacidad, ideal para freír grandes cantidades de alimentos de forma eficiente en cocinas profesionales.

Fotos del producto: