

Freidora a gas de sobremesa alto rendimiento

Simple OFGI 4070



Código del Producto:

Referencia: 5021

-
-

Descripción del Producto:

- **Características principales:**

- **Construcción:** Acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- **Capacidad:** Cuba de 12 litros con receso de expansión de aceite para mayor seguridad.
- **Control:** Termostato ajustable de 110-190 °C y termostato de seguridad con rearme manual.
- **Quemadores:** Tubulares de acero inoxidable, diseñados para una combustión eficiente.
- **Encendido:** Piezoeléctrico con llama piloto integrada.
- **Mantenimiento:** Sistema de drenaje debajo de la cuba para una descarga segura del aceite usado.

Especificaciones técnicas:

- **Potencia:** 10 kW.
- **Dimensiones:** 400x700x280 mm.
- **Peso:** 20 kg.
- **Tipo de gas:** GLP o GN (inyectores incluidos).
- **Consumo de gas:** 0,79 kg/h.

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

Modelo 5021

Inyectores para Gas Natural GN Presión 21mbr

1 unidad racor Referencia 250071

2 unidades inyector taladro 1,70mm 104657-5

1 unidad inyector taladro 0,35mm 100246

Características:

Fondo: 700mm

Tipo: Sobremesa

Nº de Senos: 1 seno

Capacidad Litros por Cuba: 12 Litros

Calor: Freidoras

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Breve descripción del producto:

Freidora industrial de sobremesa diseñada para cocinas profesionales, ideal para freír grandes volúmenes de alimentos con alta eficiencia y seguridad.

Fotos del producto:
