

# Freidora a gas de sobremesa alto rendimiento

## Doble

Fotos del producto:



### Descripción del Producto:

- Construcción monobloque en acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para una fácil limpieza.
- Paneles externos duraderos en acero inoxidable
- Las cubas tienen una concavidad de expansión de aceite incorporada en la parte superior y están perfectamente soldadas.
- Freidora con termostato para control de temperatura entre 110-190°C, equipada con llama piloto para evitar el exceso de calentamiento.
- Equipada con quemadores de acero inoxidable diseñados para aumentar la eficiencia.
- Encendido eléctrico para mayor seguridad.
- Equipado con una cesta de tamaño medio como estándar para cada cuba.
- El drenaje localizado debajo de la cuba proporciona una descarga fácil y segura del aceite usado
- Termostato de seguridad con rearme manual

- Quemadores tubulares
- Dimensiones 800x700x280mm
- Peso 32 Kg
- Potencia 20 Kw
- Capacidad 12+12 Litros
- Quemador Tubular de 4 Tubos
- Rango de Temperatura 110°C - 190°C
- Termostato de seguridad 240°C
- Control Manual
- Entrada de gas 3/4"
- Tipo de gas LPG - GN
- Consumo (Kg/h) 3,46

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

**Breve descripción del producto:**

Freidoras industriales de alto rendimiento, para freír grandes cantidades de alimentos.

**Código del Producto:**

Referencia: 5022

**Características:**

Fondo: 700mm  
Tipo: Sobremesa  
Nº de Senos: 2 senos  
Capacidad por cuba: 12 Litros  
Gas - Eléctrica - Inducción: Gas