

Freidora a gas de sobremesa alto rendimiento Simple OFGI 4070



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
- Medidas 400x700x280mm
- Peso 20 Kg
- Potencia 10 Kw
- Capacidad 12 Litros
- Quemador Tubular de 2 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) 0,79

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

Breve descripción del producto:

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

Código del Producto:

Referencia: 5021

Características:

Fondo: 700mm

Tipo: Sobremesa

Nº de Senos: 1 seno

Capacidad por cuba: 12 Litros

Gas - Eléctrica - Inducción: Gas