FREIDORA 38 LITROS Alta producción





Construida integramente en acero inoxidable, que funciona solo con aceite y contiene 3 canastillos de acero inoxidable donde se vierten los productos que desea freír.

Es utilizada en cocinas, restaurantes y comida rápida. Estas freidoras de gas se calientan más rápido y alcanzan mayores temperaturas de trabajo, generando alto rendimiento y bajo consumo.



Construida íntegramente en acero inoxidable
Alto rendimiento y rapidez
Menor consumo de gas
Aporta mayor crocancia a la fritura
3 canastillos de acero inoxidable
5 quemadores
Funciona solo con aceite
Válvula de control de gas italiana, para regular temperatura del aceite.
Con termostato de seguridad para evitar sobrecalentamientos



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (KW) 30,8 Consumo término GLP (kgh) 2,245 Consumo térmico GN (m³/h) 2,85 Peso (kg) 83

DIMENSIONES

Alto (mm) 1160 Ancho (mm) 550 Profundidad (mm) 870





