FREIDORA A GAS, F-G9215





F-G9215 NG 230V 1N 50Hz 2C

Calificación: Sin calificación
Precio

Haga una pregunta sobre este producto

Fabricante:FAGOR INDUSTRIAL CATERING

Descripción FREIDORA A GAS, F-G9215 Las freidoras son máquinas diseñadas para realizar frituras en inmersión de aceite de grandes cantidades de producto (patatas, chips, croquetas, frituras varias, diferentes tipos de rebozados...). Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza. Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto. Número de cubas : 2. Dotación estándar: 2 cestillos de 250x287x108 mm. Cuba con capacidad para 15 litros de aceite. Cuba integrada en la encimera, con zona fría en su parte inferior, lo que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado. "Calentamiento a gas mediante tubos intercambiadores de calor integrados en la cuba longitudinalmente, de gran eficiencia. Encendido por tren de chispas." Máquina de gran relación potencia/litro: 1 kW por litro. Control termostático de la temperatura del aceite, entre 60 y 200 °C . Termostato de seguridad. Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas. Provista de tapas individuales para cada cuba. Soporte escurridor de cestillos situado en la parte trasera de la cuba. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203) Acceso a los componentes por la parte frontal. Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua Potencia total: 30,0 kW - Gas. Requiere una conexión eléctrica 230 V -1+N. Dimensiones: 800 x 930 x 850 mm.

Unidades por caja: 30

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.