

Pedido del cliente

Freidora electrónica a gas de sobremueble para pastelería 1 cuba - 45 LT - L 800 mm x P 730 mm x A 900 mm

Precio: 3.700,00 € + IVA



Referencia: GFP745M

Categoría: Freidoras para pastelería

Pedido del cliente

Descripción

Freidora electrónica de gas de sobremueble para pastelería con 1 cuba de 45 litros de capacidad.

La freidora electrónica de gas tiene la parte superior y la cuba moldeada con grandes rayos hecha **completamente de acero inoxidable AISI 304**, un material que se puede lavar e higienizar fácilmente. El aparato está alojado en un armario con **2 puertas batientes y está equipado con pies de acero inoxidable de altura regulable**.

La freidora está alimentada por gas con quemadores de alto rendimiento fabricados en acero inoxidable y tubos intercambiadores para el paso de la llama situados en el interior de la cuba. Por encima de los tubos del intercambiador hay una red extraíble. El conducto de salida de humos es de hierro fundido desmontable.

La temperatura del aceite se regula mediante una tarjeta termostática y puede oscilar entre 30°C y 195°C. La temperatura puede leerse con una precisión de +/-1°C en la pantalla digital situada en la parte delantera de la máquina. **El encendido de la llama piloto es electrónico.**

También hay un **botón de control electrónico "RAPID"** que permite un ajuste fino de la temperatura del aceite (+/-1°C), permite una rápida recuperación de la temperatura cuando se introduce la carga gracias a la reactivación inmediata de la fuente de calor. El botón también ofrece la posibilidad de fundir gradualmente las grasas sólidas mediante un calentamiento inicial programable de forma intermitente que evita cualquier posibilidad de superar el punto de humo.

El panel frontal que contiene la función "RAPID" incluye: Luz LED que indica que la fuente de calor está en funcionamiento, pantalla digital de lectura de la temperatura (precisión +/-1°C), botón para ajustar la temperatura a la disminución y excluir la alarma acústica que indica la temperatura de cocción alcanzada, botón para ajustar la temperatura al aumento (precisión +/-1°C), botón para activar/excluir el procedimiento "RAPID", luz LED que indica "RAPID" en funcionamiento.

La freidora dispone de **1 cuba con una capacidad de 45 litros** equipada con una zona fría, imprescindible para cocinar alimentos empanados. El término "zona fría" identifica la zona de la cuba de cocción situada debajo de las resistencias, donde se depositan todas las migas que no quedan adheridas al producto durante la cocción. De este modo, el producto que se precipita no se somete a un calentamiento continuo, lo que comprometería la calidad, la duración y la bondad del aceite de la cuba, así como la autenticidad de la fritura producida.

El aceite se descarga mediante un grifo de bola en la cuba de acero inoxidable alojada en el armario.

CONEXIÓN ESTÁNDAR AL GAS NATURAL. GLP A PETICIÓN DEL CLIENTE.

LAS PIEZAS DE REPUESTO CON BOQUILLAS PARA LA CONVERSIÓN A GLP SE SUMINISTRAN CON LA MÁQUINA.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 CESTA DE DIMENSIONES 665 mm x 339 mm x 120 mm;

- BANDEJA DE RECOGIDA DE ACEITE.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 800 mm x P 730 mm x A 900 mm
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	30°C-195°C
Equipamiento de serie	1 cesta de dimensiones 665 mm x 339 mm x 120 mm, bandeja de recogida de aceite
Alimentación eléctrica	Gas
Peso	96 Kg
Número de cubas de la freidora	NR 1 cuba
Capacidad de la cuba	45 LT
Potencia total del gas	28 Kw
Potencia eléctrica total	0,1 Kw