

Freidora profesional de gas sobre mueble cerrado 1 cuba 20 LT 15,5 KW

MODELO: SF1V70G

Dim. externas
L 400 x P 700 x H 1050 mm

1.108,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 400 mm x P 700 mm x H 1050 mm
Medidas de la cuba de la freidora	L 270 mm x P 370 mm x H 200 mm
Peso	60 Kg
Número de cubas de la freidora	NR 1 cuba
Capacidad de las cubas de la freidora	20 LT
Alimentación de la freidora	Gas
Potencia total del gas	15,5 Kw

Serie freidora	Profundidad 700 mm
Disponibilidad	En Stock
Posizione bruciatori	Bruciatori a vista nella vasca
Equipamiento de serie	tubo de descarga, 1 cesta GN1/1, 1 tapa, 1 rejilla falso fondo
Tipo de freidora	Freidora sobre armario
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Freidora profesional de gas sobre mueble cerrado 1 cuba 20 LT 15,5 Kw.

La **freidora de gas** es un elemento indispensable en restaurantes, hoteles y pizzerías ya que permite freír cualquier tipo de alimento en aceite o grasa en poco tiempo y de forma homogénea. Además, el **concepto cerrado en la parte posterior** ofrece practicidad de uso y multifuncionalidad.

La freidora cuenta con una **superficie de trabajo** fabricada en **acero inoxidable AISI 304 de 18/10** de espesor y dispone de un **grifo de vaciado** situado en el interior del compartimento neutro inferior.

El aparato es de uso fácil e intuitivo y el **encendido** de la llama piloto se efectúa **por piezo**.

Dispone de 3 QUEMADORES .

La freidora dispone de un **termostato de seguridad** de rearme manual situado en el interior del cuadro de mandos que interviene en caso de emergencia. Actúa interrumpiendo el calentamiento si el aceite supera la temperatura máxima admisible.

Todos los dispositivos de control, válvula termostática de regulación de temperatura, encendido piezoeléctrico y válvula de paso de descarga de la cuba, están situados en el compartimento técnico inferior, accesible abriendo la puerta.

RECOMENDACIONES DE USO: Se aconseja reponer el baño de aceite siempre que descienda por debajo del nivel mínimo marcado como referencia.

Al freír alimentos, es mejor sumergir la cesta lentamente en el aceite caliente, cuidando de que la espuma que se forma no salga de la cuba. Los alimentos muy voluminosos y sin escurrir pueden provocar salpicaduras de aceite caliente.

LIMPIEZA: las cubas deben limpiarse llevando el agua a ebullición añadiendo, si es necesario, productos desengrasantes. Las piezas de acero inoxidable deben limpiarse con agua y sustancias no abrasivas para no rayar la superficie.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- EXTENSIÓN DE VACIADO;

- 1 CESTA GN1/1 CON MANGO TERMOPLÁSTICO;

- 1 REJILLA FALSO FONDO;

- 1 TAPA;

- KIT DE INYECTORES.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA