



Freidora profesional de gas sobre armario cerrado 2 cubas 20 LT+20 LT 31 KW

MODELO: SF2V70G

Dimensiones externas

L 800 x P 700 x A 915 + 130 chimenea mm

1.998,00 € + IVA



En stock



Dimensiones externas	L 800 mm x P 700 mm x A 915 mm + 130 chimenea
Medidas de la cuba de la freidora	L 270 mm x P 370 mm x H 200 mm
Peso	95 Kg
Número de cubas de la freidora	NR 2 cubas
Capacidad de las cubas de la freidora	20 LT + 20 LT
Alimentación de la freidora	Gas

Potencia total del gas	31 Kw
Serie freidora	Profundidad 700 mm
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	2 cestos GN1/1, 2 tapas, 2 rejillas falso fondo, tubo de descarga
Tipo de freidora	Freidora sobre armario
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Freidora profesional de gas sobre mueble cerrado 2 cubas 20 LT + 20 LT 31 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 inferior** 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**.

Después de encender la llama piloto, el **mando de temperatura puede ajustarse en 7 posiciones** diferentes, desde 120°C hasta un máximo de 200°C, según sea necesario. Los quemadores se encienden automáticamente y una vez alcanzada la temperatura fijada con el mando, la **válvula termostática** apaga los quemadores y sólo los vuelve a encender cuando la temperatura desciende.

Además de esta válvula, la freidora dispone de un **termostato de seguridad** de rearme manual situado en el interior del panel de mandos que interviene en caso de emergencia. Actúa interrumpiendo el calentamiento si el aceite supera la temperatura máxima permitida.

Los mandos de encendido y temperatura se encuentran en el interior del compartimento inferior y se accede a ellos abriendo las puertas del armario.

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.

Tiene 6 QUEMADORES

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- EXTENSIÓN DE VACIADO:

- 2 CESTA GN1/1 CON MANGO TERMOPLÁSTICO:

- 2 REJILLAS DE FALSO FONDO:

- 2 TAPAS:

- KIT DE INYECTORES.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA