

Freidora profesional a gas de sobremesa 1 cuba 8 LT 6800 W

MODELO: HOT60/30

Dim. externas
L 300 x P 600 x A 280 mm

867,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 300 mm x P 600 mm x A 280 mm
Medidas de la cuba de la freidora	L 247 x P 300 x H 210 mm
Peso	24,5 Kg
Número de cubas de la freidora	NR 1 cuba
Capacidad de las cubas de la freidora	8 LT
Alimentación de la freidora	Gas
Peso a soportar	0.9 Kg

Serie freidora	Profundidad 600 mm
Productividad horaria teórica de las patatas congeladas	14 - 15 Kg/h
Disponibilidad	En Stock
Posizione bruciatori	Bruciatori a vista nella vasca
Tipo de freidora	Freidora de sobremesa
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Freidora de sobremesa a gas con 1 cuba de 8 litros de capacidad.

La freidora a gas de sobremesa 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.

La freidora cuenta con **una encimera de acero inoxidable AISI 304 de 18/10 de grosor y un grifo de desagüe situado en la parte delantera, con mando de palanca y conexión para la inserción del tubo de extensión de desagüe.**

El aparato es de uso fácil e intuitivo y la **llama piloto se enciende por piezo**. Después de encender la llama piloto, puede girar el **mando de la temperatura** en **8 posiciones** diferentes que van desde 100°C hasta un máximo de 190°C según sus necesidades. Los quemadores se

encienden automáticamente y, una vez alcanzada la temperatura fijada por el mando, la **válvula termostática** apaga los quemadores y sólo los vuelve a encender cuando baja la temperatura.

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

CONSEJOS DE USO: es aconsejable restablecer el baño de aceite cada vez que el nivel de aceite descienda por debajo del nivel mínimo marcado por la marca de referencia.

Al freír los alimentos, es preferible sumergir la cesta lentamente en el aceite hirviendo, cuidando de que la espuma que se forma no se escape de la cubeta. En cambio, los alimentos especialmente voluminosos y sin escurrir pueden provocar salpicaduras de aceite caliente.

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- TUBO DE EXTENSION DE DRENAJE:

- 1 CESTA + 1 TAPA.

La freidora de sobremesa puede colocarse sobre muebles y/o soportes.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL