

## Pedido del cliente

### Freidora de sobremesa a gas con 2 cubas de 8 LT + 8 LT 13600 kW

Precio: 1.435,00 € + IVA

---



---

Referencia: HOT60/60

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Freidora a gas

---

### Breve descripción

- Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 de 18/10 de grosor
  - Grifo de desagüe situado en el interior del compartimento neutro inferior
  - El termostato de seguridad de rearme manual situado en el interior del peto trasero interviene en caso de emergencia: actúa interrumpiendo el calentamiento si el aceite supera la temperatura máxima permitida
  - Temperatura alcanzable hasta 190°C ajustable mediante un pomo de 8 posiciones
- 

### Descripción

**Freidora de sobremesa a gas con 2 cubetas, capacidad de 8 litros + 8 litros.**

La freidora de sobremesa a 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.

La freidora tiene una **encimera de acero inoxidable AISI 304 de 18/10 de grosor** y dispone de **dos grifos de desagüe** situados en la parte delantera del aparato.

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 180°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 con rearme manual situado en el interior de la máquina que interviene en caso de emergencia. Interrumpe el calentamiento si la temperatura del aceite supera el máximo permitido.

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

Al freír los alimentos, es preferible sumergir el cesto lentamente en el aceite hirviendo, teniendo cuidado 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 piezas de acero inoxidable deben limpiarse con agua y sustancias no abrasivas para no rayar la superficie.

**EQUIPAMIENTO DE SERIE:**

## Pedido del cliente

- TUBO DE EXTENSION DE DRENAJE:

- 2 CESTAS + 2 TAPAS.

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

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 600 mm x P 600 mm x A 280 mm
<b>Equipamiento de serie</b>	2 cestas + 2 tapas, tubo de extension de drenaje
<b>Peso</b>	34 Kg
<b>Número de cubas de la freidora</b>	NR 2 cubas
<b>Capacidad de las cubas de la freidora</b>	8 LT + 8 LT
<b>Tipo de freidora</b>	Freidora de sobremesa
<b>Alimentación de la freidora</b>	Gas
<b>Peso a soportar</b>	0.9 Kg
<b>Potencia total del gas</b>	13,6 Kw
<b>Serie freidora</b>	Profundidad 600 mm
<b>Medidas de la cuba de la freidora</b>	L 245 mm x P 300 mm x A 235 mm
<b>Productividad horaria teórica de las patatas congeladas</b>	14 - 15 kg/h por cuba ( 28 - 30 kg/h en total )
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)