

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

MODELO: HOT60/60

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

1.435,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 600 mm x P 600 mm x A 280 mm
Medidas de la cuba de la freidora	L 247 mm x P 300 mm x H 210 mm
Peso	34 Kg
Número de cubas de la freidora	NR 2 cubas
Capacidad de las cubas de la freidora	8 LT + 8 LT
Alimentación de la freidora	Gas
Peso a soportar	0.9 Kg
Potencia total del gas	13,6 Kw

Serie freidora	Profundidad 600 mm
Productividad horaria teórica de las patatas congeladas	14 - 15 kg/h por cuba (28 - 30 kg/h en total)
Disponibilidad	En Stock
Posizione bruciatori	Bruciatori a vista nella vasca
Equipamiento de serie	2 cestas + 2 tapas, tubo de e x tension de drenaje
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 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:

- TUBO DE EXTENSION DE DRENAJE:

- 2 CESTAS + 2 TAPAS.

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

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL