

Pedido del cliente

Freidora a gas sobre mueble con 1 cuba 13 LT 11 Kw

Precio: 1.263,00 € + IVA



Referencia: HOT13/70/40

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Freidora a gas

Pedido del cliente

Breve descripción

- Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con un grosor de 18/10
 - Esquinas exteriores redondeadas
 - Equipado con termostato de seguridad
 - Quemadores de acero
-

Descripción

Freidora a gas sobre mueble con 1 cuba de 13 litros de capacidad.

La **freidora 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. Además, su **construcción sobre mueble cerrado** ofrece facilidad de uso y multifuncionalidad.

La freidora tiene una **encimera de acero inoxidable AISI 304 de 18/10 de grosor** y dispone de un **grifo de desagüe** situado en el interior del compartimento neutro inferior.

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

Hay 2 quemadores.

La freidora dispone de un **termostato de seguridad** con rearme manual situado en el interior de la maquina que interviene en caso de emergencia. Interrumpe el calentamiento si el aceite supera la temperatura máxima permitida. Todos los del mando, la válvula termostática para la regulación de la temperatura, el encendedor piezoeléctrico y la válvula de compuerta de descarga del depósito, se encuentran en el compartimento técnico inferior, al que se accede abriendo la puerta.

CONSEJOS DE USO: es aconsejable restablecer el baño de aceite cada vez que descienda 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 salga 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:

Pedido del cliente

- 1 CESTA GN1/1 L 225 x P 285 x H 120 mm CON ASA DE TERMOPLÁSTICO:

- 1 TAPA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 700 mm x A 850 mm +148 chimenea
Equipamiento de serie	tubo de extension de drenaje, 1 cesta GN1/1, 1 tapa
Peso	51 Kg
Número de cubas de la freidora	NR 1 cuba
Capacidad de las cubas de la freidora	13 LT
Tipo de freidora	Freidora sobre armario
Alimentación de la freidora	Gas
Potencia total del gas	11 Kw
Serie freidora	Profundidad 700 mm
Medidas de la cuba de la freidora	L 280 mm x P 330 mm x A 320 mm
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)