



## Freidora a gas sobre mueble con 2 cubas 13 LT + 13 LT 22 Kw

MODELO: HOT13/70/70

### Dimensiones externas

L 700 x P 700 x A 850 +148 chimenea mm

**2.408,00 € + IVA**



Producción en 15/20 días

<b>Dimensiones externas</b>	L 700 mm x P 700 mm x A 850 mm +148 chimenea
<b>Medidas de la cuba de la freidora</b>	L 280 mm x P 330 mm x A 320 mm
<b>Peso</b>	71 Kg
<b>Número de cubas de la freidora</b>	NR 2 cubas
<b>Capacidad de las cubas de la freidora</b>	13 LT + 13 LT
<b>Alimentación de la freidora</b>	Gas

<b>Potencia total del gas</b>	22 Kw
<b>Serie freidora</b>	Profundidad 700 mm
<b>Equipamiento de serie</b>	1 cesta GN1/1, 2 cestas GN1/2, 2 tapas, tubo de e x tension de drenaje
<b>Tipo de freidora</b>	Freidora sobre armario
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

## Descripción

Freidora a gas sobre mueble con 2 cubas de 13 litros + 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 cuenta con una **encimera y cubetas 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**. 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** de rearme manual situado en el interior de la maquina que

interviene en caso de emergencia. Deja de calentar si la temperatura del aceite supera la temperatura máxima permitida.

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

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

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 sartén. 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:

- 1 CESTA GN1/1 y 2 CESTAS GN1/2:

- 2 TAPAS.

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**