

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

MODELO: HOT13/70/70

Dim. externas

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

2.408,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 700 mm x P 700 mm x A 850 mm +148 chimenea
Medidas de la cuba de la freidora	L 280 mm x P 330 mm x A 320 mm
Peso	71 Kg
Número de cubas de la freidora	NR 2 cubas
Capacidad de las cubas de la freidora	13 LT + 13 LT
Alimentación de la freidora	Gas
Potencia total del gas	22 Kw

Serie freidora	Profundidad 700 mm
Disponibilidad	En Stock
Posizione bruciatori	Bruciatori a vista nella vasca
Equipamiento de serie	1 cesta GN1/1, 2 cestas GN1/2, 2 tapas, tubo de e x tension de drenaje
Tipo de freidora	Freidora sobre armario
Normative	CE
Tipo de inyectores	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