

## Pedido del cliente

### Freidora a gas sobre mueble con 1 cuba 13 LT 12 Kw

Precio: 1.516,00 € + IVA

---



---

**Referencia:** HOT13/90/40

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Freidora a gas

## Pedido del cliente

---

### Breve descripción

- Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con un grosor de 20/10
  - El termostato de seguridad de rearme manual situado en el interior del salpicadero interviene en caso de emergencia: actúa interrumpiendo el calentamiento si el aceite supera la temperatura máxima permitida
  - Grifo de desagüe situado en el interior del compartimento neutro inferior con cubeta de recogida de aceite
  - Temperatura ajustable hasta 190°C mediante un mando de 8 posiciones
- 

### 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 cuenta con una **encimera y cubetas de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 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 máquina que interviene en caso de emergencia. Deja de calentar si la temperatura del aceite supera la temperatura máxima permitida.

**La carga máxima de patatas por cesta es de 2 kg y la producción horaria de patatas congeladas es de aproximadamente 24/25 kg.**

**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.

## Pedido del cliente

### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- FILTRO CUBA:

- 1 CESTA GN1/1 CON ASA DE TERMOPLÁSTICO:

- 1 TAPA.

### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 400 mm x P 900 mm x A 870 mm
<b>Equipamiento de serie</b>	filtro cuba, cesta GN1/1, 1 tapa
<b>Peso</b>	107 Kg
<b>Número de cubas de la freidora</b>	NR 1 cuba
<b>Capacidad de las cubas de la freidora</b>	13 LT
<b>Tipo de freidora</b>	Freidora sobre armario
<b>Alimentación de la freidora</b>	Gas
<b>Potencia total del gas</b>	12 Kw
<b>Serie freidora</b>	Profundidad 900 mm
<b>Medidas de la cuba de la freidora</b>	L 240 mm x P 342 mm x A 320 mm
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)