

Freidora a gas sobre mueble con 1 cuba 22 LT 20 Kw

MODELO: HOT22/90/40

Dim. externas
L 400 x P 900 x A 870 mm

1.820,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 400 mm x P 900 mm x A 870 mm
Medidas de la cuba de la freidora	L 340 mm x P 450 mm x A 320 mm
Número de cubas de la freidora	NR 1 cuba
Capacidad de las cubas de la freidora	22 LT
Alimentación de la freidora	Gas
Potencia total del gas	20 Kw
Serie freidora	Profundidad 900 mm

Disponibilidad	En Stock
Posizione bruciatori	Bruciatori a vista nella vasca
Equipamiento de serie	filtro cuba, 1 cesta GN1/1, 1 tapa
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 1 cuba de 22 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 maquina 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 3 kg y la producción horaria de patatas congeladas es de aproximadamente 35/36 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.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- FILTRO CUBA:

- 1 CESTA GN1/1 CON ASA DE TERMOPLÁSTICO:

- 1 TAPA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL