

Freidora a gas profesional 13+13 litros sobre mueble cerrado – 2 cubas con quemadores no visibles 24 kW

MODELO: HOB13/70/80

Dim. externas
L 800 x P 730 x A 870 mm

3.328,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 800 mm x P 730 mm x A 870 mm
Medidas de la cuba de la freidora	L 227 mm x P 344 mm x A 250 mm
Peso	98,5 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

Serie freidora	Profundidad 700 mm
Posizione bruciatori	Bruciatori esterni vasca libera
Equipamiento de serie	1 cesta de cuba entera, 2 cestas 1/2 cuba, 2 tapas de cuba, 2 filtros de cuba, 2 bandejas recoge?aceite y kit de conversión de gas
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 profesional 13+13 litros sobre mueble cerrado – 2 cubas con quemadores no visibles 24 kW.

La freidora a gas profesional de **13+13 litros** es una solución **robusta y de alto rendimiento**, pensada para restaurantes, pizzerías, gastronomías, asadores, bares de comida caliente, hoteles y cocinas profesionales que necesitan un equipo **fiable para frituras intensivas**.

La estructura está fabricada en **acero inoxidable**, con **superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 20/10 mm**, garantizando **alta resistencia**, **durabilidad** y **facilidad de limpieza**. La configuración incluye **2 cubas de 13 litros** instaladas sobre **mueble con puertas**, ofreciendo además un **espacio funcional inferior**.

El sistema de calentamiento es **indirecto**, con **quemadores de acero inoxidable tipo antorcha de alto rendimiento**, situados **fuera de la cuba**. La **potencia total de 24 kW** permite alcanzar y mantener eficazmente la temperatura de cocción, ideal para un uso profesional continuo.

La temperatura del aceite se controla mediante **válvula termostática de seguridad con termopar**, mientras que un **termostato de seguridad de rearme manual** protege el equipo durante el funcionamiento.

El encendido se realiza fácilmente mediante **encendedor piezoeléctrico**, sin necesidad de alimentación eléctrica dedicada.

Las cubas en **acero inoxidable AISI 304** disponen de **zona de expansión frontal** y **zona fría** para la recogida de residuos, optimizando la gestión del aceite de fritura.

La freidora está instalada sobre **mueble con puertas**, equipada con **chimenea trasera en hierro fundido esmaltado**, **patas regulables en acero inoxidable** y **grado de protección IPX5**. Se suministra con **1 cesta 1/1 y 2 cestas 1/2** en **acero cromado**, con **manijas de plástico**, permitiendo organizar diferentes cantidades y tipos de alimentos simultáneamente. Predispuesta para **unión en línea** y equipada con **kit de conversión para gas natural 30/50 mbar**.

Características técnicas

- Potencia total: **24 kW**
- Capacidad de las cubas: **13+13 litros**
- Tipo de calentamiento: **indirecto**
- Cubas: **acero inoxidable AISI 304**
- Superficie de trabajo: **acero inoxidable AISI 304**, espesor **20/10 mm**
- Estructura: **laterales, fondo y trasera en acero inoxidable**
- Quemadores: **acero inoxidable tipo antorcha de alto rendimiento**
- Regulación: **válvula termostática de seguridad con termopar**
- Seguridad: **termostato de seguridad de rearme manual**
- Encendido: **piezoeléctrico**
- Zona fría: **presente**
- Chimenea: **trasera en hierro fundido esmaltado**, con **rejilla extraíble**
- Cestas: **1 cesta 1/1 y 2 cestas 1/2** en **acero cromado**
- Patas: **regulables**, en **acero inoxidable**
- Kit gas: **conversión para gas natural 30/50 mbar**

?? Para ofrecer siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto puede variar ligeramente respecto a la imagen mostrada.