

# Freidora a gas profesional 17 litros sobre mueble cerrado – 1 cuba con quemadores no visibles 16 kW

## MODELO: HOB17/70/40

**Dim. externas**
L 400 x P 730 x A 870 mm

## 1.898,00 € + IVA

Producción 15/20 días

| | |
|---|---|
| **Dim. externas** | L 400 mm x P 730 mm x A 870 mm |
| **Medidas de la cuba de la freidora** | L 310 mm x P 344 mm x A 250 mm |
| **Peso** | 56 Kg |
| **Número de cubas de la freidora** | NR 1 cuba |
| **Capacidad de las cubas de la freidora** | 17 LT |
| **Alimentación de la freidora** | Gas |
| **Potencia total del gas** | 16 Kw |

| | |
|---|---|
| **Serie freidora** | Profundidad 700 mm |
| **Posizione bruciatori** | Bruciatori esterni vasca libera |
| **Equipamiento de serie** | 1 cesta, 1 tapa de cuba, 1 filtro de cuba, 1 bandeja 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 17 litros sobre mueble cerrado – 1 cuba con quemadores no visibles 16 kW.

La freidora a gas profesional de **17 litros** es una solución **robusta y de alto rendimiento**, diseñada 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 **1 cuba de 17 litros** instalada sobre **mueble con puerta**, 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 16 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.

La cuba en **acero inoxidable AISI 304** dispone 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 puerta**, 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** en **acero cromado** con **manija de plástico**. Predispuesta para **unión en línea** y equipada con **kit de conversión para gas natural 30/50 mbar**.

## Características técnicas

- Potencia total: **16 kW**
- Capacidad de la cuba: **17 litros**
- Tipo de calentamiento: **indirecto**
- Cuba: **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**
- Cesta: **1 cesta 1/1** 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.