

Freidora a gas profesional 13+13 litros sobre mueble cerrado prof. 900 mm – 2 cubas con quemadores no visibles 24 kW

MODELO: HOB13/90/80

Dim. externas
L 800 x P 900 x A 870 mm

3.683,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Medidas de la cuba de la freidora	L 227 mm x P 344 mm x A 250 mm
Peso	105 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	12 Kw

Serie freidora	Profundidad 900 mm
Posizione bruciatori	Bruciatori esterni vasca libera
Equipamiento de serie	tubo de e x tension de drenaje, 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 profesional 13+13 litros sobre mueble cerrado prof. 900 mm – 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**, 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 **2 cubas de 13 litros** instaladas 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 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 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 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.