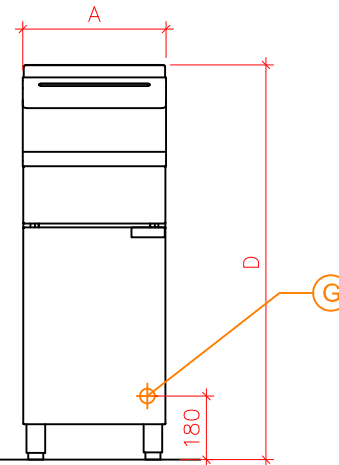
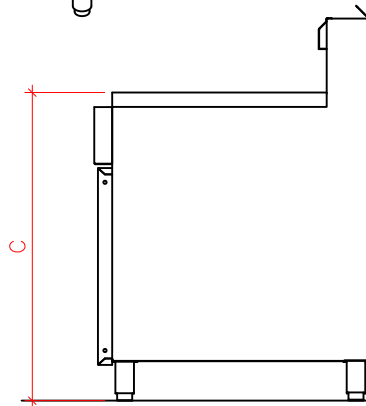
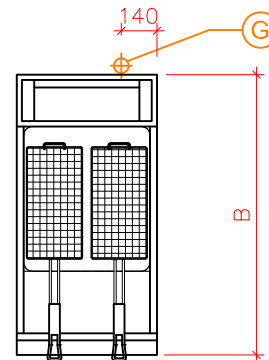
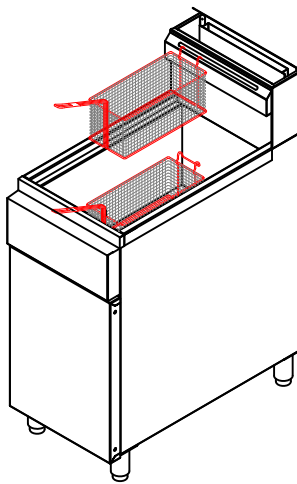


CANTIDAD:

FREIDORAS									
Modelo	POTENCIA	CAPACIDAD LITROS	CANASTOS	QUEMADORES	Peso (Kg)	Dimensiones (mm)			
	GN (Kcal/h)					A	B	C	D
FLY-G-4-F	34294	27	2	4	80	400	770	900	1100



ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Area de cocción de 35 cm x 35 cm x 11 cm de profundidad.

Quemadores lanzallama de alta potencia y recuperación

Válvula milivolt con termopila, con alta velocidad de reacción que brinda mayor calidad del producto final por mantener la temperatura dentro de un rango pequeño de variación.

Tubos de calefacción en acero inoxidable que proveen una amplia superficie de intercambio de calor con el aceite y difusores de calor que maximizan dicho intercambio y minimizan el consumo de gas. Esto brinda los siguientes beneficios:

- Rápido calentamiento con bajo consumo de gas
- Bajo costo de mantenimiento en períodos bajos de trabajo
- Bajo consumo de gas en relación a la carga de producto a ser cocinado

Tanque para aceite en acero inoxidable AISI 304 espesor 2mm, frente, puerta, chimenea y laterales en acero inoxidable.

2 (dos) canastos de alambre de 14 cm x 34cm x 14 cm de altura con manoplas aisladas. Colgador de canastos de acero inoxidable.

Zona fría profunda que da mayor vida útil al aceite (puesto que atrapa las partículas de comida en la zona fría previniendo la carbonización de estas y el deterioro y desperdicio del aceite.

4 (cuatro) patas ajustables de 150 mm de altura.

Válvula de drenaje de 1-1/4" de diámetro que ayuda a la limpieza.

Conexión de gas de 3/4".

Altura de operación hasta 610 m sobre el nivel del mar (mayor altura, consultar).

G ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
Ø 3/4" BSP H= 180mm