HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

masamar

FOGONES DE ACERO INOXIDABLE A GASOIL

Modelo: GP-80CE

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Se utilizan para freir churros. Altura de cuba 170 mm. Accionados por quemadores de gas-oil, llevan interruptor general, termostato de trabajo digital con visor de grados y termostato de seguridad. Funcionamiento automático. Cámara con aislante térmico. Dotado de grifo para el vaciado del aceite y ruedas para su desplazamiento. El encendido es automático a través de célula fotoeléctrica. Todos los modelos llevan depósito para gas-oil en dotación. Dispositivo de seguridad de paro automático en caso de corte del suministro y reanudación del mismo según normativa CE 98/37/CEE. El aparato está homologado con norma CE.

Modelo: GP-100HCE

Fabricado en acero inoxidable 18/10. Se utilizan para freir patatas, cortezas, etc. Altura de cuba 245 mm. Accionado por quemadores de gas-oil, llevan interruptor general, termostato de trabajo digital con visor de grados y termostato de seguridad. Funcionamiento automático. Cámara con aislamiento térmico. Dotado de grifo para vaciado de aceite y ruedas para su desplazamiento. El encendido es automático a traves de célula fotoeléctrica.Todos llevan deposito para gas-oil en dotación. Dispositivo de seguridad de paro automático en caso de corte del suministro y reanudación del mismo según normativa CE 98/37/CEE. El aparato está homologado con norma CE.

Modelos	GP-70	GP-80	GP-80 HCE	GP-100	GP-100 HCE
Medidas (mm) *	700 x 700 x 800	800 x 800 x 800	800 x 800 x 925	1000 x 1000 x 870	1000 x 1000 x 940
Capacidad trabajo (L)	14	22	35	47	60
Potencia Kg/h	30.000	33.000	33.000	45.000	45.000
Producción h. Patatas fritas/crudas	-	-	10/25	-	15/40

* Ancho x Fondo x Alto