

FREIDORA A GAS CG8o (ref.: NTGAS CG8o)

FREIDORA A GAS CG8o

La freidora a gas churrera CG-8o ha sido diseñada para churrería y para obtener un rendimiento extraordinario, gracias a su sistema de combustión. Freidora con quemador AF25 único y patentado, con sistema de consumo Optim-gas de 25,3 kW. Freidora con homologación CE.

Freidora para churros y porras. Freidora para patatas fritas de alta potencia y consumo eficiente. Para cocinar churros, porras, buñuelos, donuts, además patatas fritas, rollos de primavera, pepitos, pestiños, y cualquier tipo de fritura rápida y profesional. Totalmente automatizada, para que el consumo de gas sea el mínimo, además de disponer de un sistema de retención del calor de la cuba, gracias a modernos aislantes térmicos interiores.

Características técnicas:

HOMOLOGACIÓN CE

ESTRUCTURA REALIZADA EN ACERO INOX. 304

MEDIDAS: 800 x 900 x 850 mm

POTENCIA: 25,35 kW

CAPACIDAD: 17 litros (mín) / 32 litros (máx)

QUEMADORES: 1

CONSUMO GLP: 1,96 kg/h

CONSUMO GN: 2,53 m³/h

TENSIÓN: 230V