Hosteleria10.com

SERIE 750

FREIDORAS A GAS

60% RENDIMIENTO

- Cubas de acero inoxidable AISI-304 fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior, prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.

- Piloto de encendido con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática 820 NOVA de 90°C a 185°C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230°C y quemadores fabricados en acero inoxidable.

- Grifo de vaciado en todos los modelos.

- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.

- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.

SERIE 750

Modelo		FGS-71/16	FGS-72/16
Dimensiones Equipo	mm	400 x 750 x 900	800 x 750 x 900
Cubas	nº	1	2
Dimensiones Cuba	mm	245 x 417 x 325	(2) x 245 x 417 x 325
Dimensiones Cesta de serie	mm	215 x 375 x 120	(2) 215 x 375 x 120
Litros	l	16	16+16
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	11.50 0.94	11.50 + 11.50 1.88
	kW GLP Kg/h-50mbar	13.50 1.04	13.50 + 13.50 2.08
	kW GN Nm3-20mbar	12.20 1.29	12.20 + 12.20 2.58
Patatas Congeladas (Máxima Potencia)	Kg/h	16	16 + 16
Dimensiones con Embalaje	mm	430 x 830 x 1.250	830 x 830 x 1.250
Volumen	m3	0.44	0.86
Peso Bruto	Kg	60	122
Peso Neto	Kg	57	105
Control de Temperatura	-	Válvula Termostática	Válvula Termostática
Opcional			
Cesta Grande		215 x 375 x 120 mm Código: 40200005	
Cesta Pequeña		110 x 375 x 120 mm Código: 40200004	
Color Frontal	400 mm	Superior Inferior	Superior Inferior
Kit Ruedas	2 con freno 2 sin freno	Código 50163000	

COCINAS PROFESIONALES SARA se reserva el derecho a modificar los precios sin previo aviso.

FREIDORAS A GAS