



Mejores ideas para cocinar



Las imágenes presentadas son ilustrativas y pueden variar o no coincidir exactamente con el producto físico.



Descripción

Freidoras de gas diseñadas como elemento central en cocinas regulares o como equipo auxiliar en cocinas de gran tamaño. Son perfectas para producir papas a la francesa, aros de cebolla, tiras de pollo, alitas y mariscos.

Especificaciones

☐ Gas
natural ☐
Propano

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Exteriores e interiores fabricados en lámina de acero inoxidable.
- Tanque de acero inoxidable calibre 16.
- Zona fría que prolonga la vida útil del aceite.
- Canastillas niqueladas ergonómicas, recubiertas de plástico aislante térmico para un agarre seguro y protección contra el calor.
- Quemadores de recuperación inmediata en hierro fundido de 23,000 Btu/h c/u.
- Termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 204°C (212 a 400°F), certificado CSA uso comercial.
- Válvula de seguridad electromecánica millivolt, certificada CSA uso comercial.
- Control automático high limit de protección térmica, calibrado a 232°C (450°F), certificado CSA uso comercial.
- Parrilla sanitaria de alambazón niquelado.
- Regulador de presión de gas certificación CSA, convertible para uso Gas LP o Natural.
- Patas sanitarias de acero inoxidable ajustables
- Piloto continuo A.Inox., certificado CSA uso comercial.
- Válvula de drenado de 1.25" de ø paso completo.
- Certificación ANSI Z83.11 2016
- Certificación NSF/ANSI 4 – 2016.
- CSA 1.8-2016.

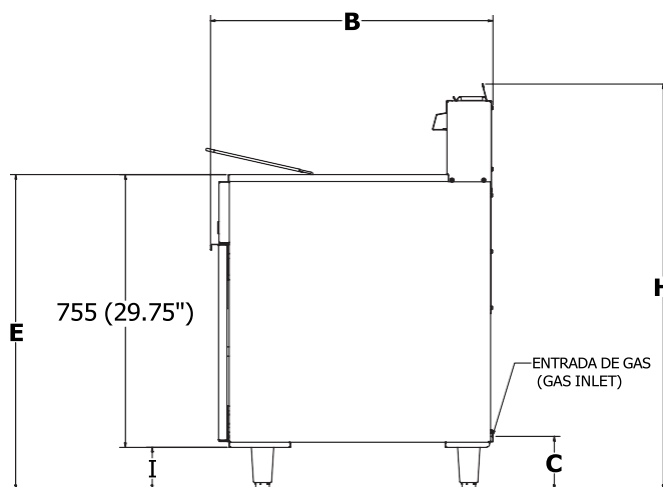
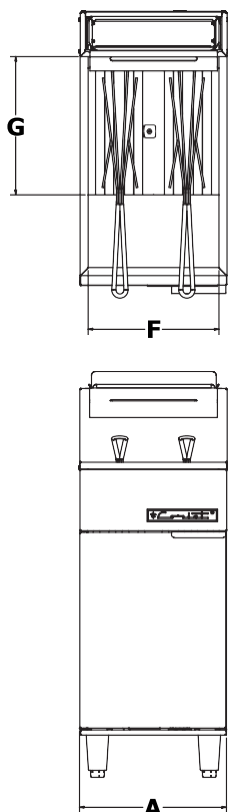




Mejores ideas para cocinar

REQUISITOS DE ESPACIO Y POSICIONAMIENTO

Este producto debe instalarse sobre una superficie no combustible, con un mínimo de 15.2 cm de espacio en todos los lados. Debe haber un espacio de al menos 15.2 cm de otro aparato. Esta unidad se suministra con 4 patas y debe colocarse sobre una superficie resistente y antideslizante.



MODELO	FRENTE	FONDO	ALTURA				TINA		No QUEMADORES	PASO DE ESPREA		TOTAL BTU/H	PESO (Kg)
	A	B	H	E	C	I	F	G		LP	NAT		
Turbo 6.5-1q PETIT	320	613	1125-1155	875-905	150-180	120-150	182	230	1	55	44	22000	47
Turbo 10-2Q PETIT	320	613	1125-1155	875-905	150-180	120-150	276	230	2	55	44	44000	53
Turbo 12.5-3Q PETIT	406	613	1125-1155	875-905	150-180	120-150	362	230	3	55	44	66000	63
Turbo 17-4Q PETIT	406	613	1125-1155	875-905	150-180	120-150	362	230	4	55	44	88000	72
Turbo 19-5Q PETIT	536	613	1125-1155	875-905	150-180	120-150	492	230	5	55	44	110000	81
Turbo 8-1Q MASTER	320	788	1125-1155	875-905	150-180	120-150	182	382	1	54	43	23000	55
Turbo 16-2Q MASTER	320	788	1125-1155	875-905	150-180	120-150	276	382	2	54	43	46000	62
Turbo 20-3Q MASTER	406	788	1125-1155	875-905	150-180	120-150	362	382	3	54	43	69000	72
Turbo 25.5-4Q HD	406	788	1125-1155	875-905	150-180	120-150	362	382	4	54	43	92000	83
Turbo 30-5Q HD	536	788	1125-1155	875-905	150-180	120-150	492	382	5	54	43	115000	92
Turbo FRYER TWIN 10-2Q	406	788	1125-1155	875-905	150-180	120-150	362	382	4	54	43	92000	110

Nota: Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso como parte de nuestra política de mejora continua. Para obtener información técnica detallada y asesoramiento personalizado, por favor contacte con nuestro equipo de ventas.