



Freidora a gas 28 litros

SKU: 12930001



Alimentación	Gas propano
Capacidad	28 litros
Potencia	124.000 BTU
Temperatura	93 °C - 205 °C
Voltaje	Monofásico

Dimensiones

Ancho	394 mm
Alto	1.124 mm
Profundidad	780 mm
Peso	60 kg

Marca



Características

- Incluye kit de conversión a gas natural.
- Válvula Robertshaw 7000.
- Con cuatro quemadores acero inoxidable para asegurar una prolongada vida útil en entornos exigentes, facilitar la limpieza y mantenimiento, y garantizar la higiene.
- Cuenta con una rejilla en el recipiente del aceite para evitar que caigan residuos al fondo, se acumulen y se quemen. Este recurso también contribuye a preservar la calidad del aceite, evitando que se oxide.
- Dos canastillas individuales fabricadas en acero inoxidable, que permiten manejar diferentes tipos de alimentos y lotes al tiempo.
- Tapa para cubrir el compartimento del aceite, prevenir salpicaduras y mantener la higiene.
- Termostato para controlar la temperatura del aceite.
- Incluye un térmico de seguridad ajustado a 232°C, que corta el suministro de gas si la temperatura del aceite supera el límite.
- Entrada de gas: tubo de 3/4", con espina de pescado.
- Tiene cuatro patas con nivel ajustable y es de fácil ensamble (la chimenea se envía desmontada).

¿Para qué sirve esta solución?

Ideal para restaurantes, cafeterías o comedores con un alto volumen de clientes. Diseñada para preparar continuamente alimentos fritos, como alitas de pollo, papas, aros de cebolla, etc. Cuenta con una válvula de control de gas integrada y apagado automático.

Garantía 1 año

Última actualización: julio 2025

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 55 28

Pregúntanos por nuestro servicio de mantenimiento y repuestos:

+57 317 403 39 69