



FREIDORA A GAS OT-4G

SKU: 12930001



Función

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.

Aspectos técnicos

Largo	394 mm
Ancho	780 mm
Alto	1124 mm
Peso	60 kg

Capacidad	28 L
Potencia	36 kW
Temperatura	93° - 205° °C

Características

- Equipo configurado para operar con 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.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Noviembre 2025

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co