



Catálogo **CATERING** Capítulo COCCIÓN

Modelo

F-G9115 LPG 230V 1N 50Hz 1C

19022403 14/12/2018

FREIDORA A GAS, F-G9115

Las freidoras son máquinas diseñadas para realizar frituras en inmersión de aceite de grandes cantidades de producto (patatas, chips, croquetas, frituras varias, diferentes tipos de rebozados...).

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.

Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto.

Número de cubas : 1.

Dotación estándar: 1 cestillo de 250x287x108 mm.

Cuba con capacidad para 15 litros de aceite.

Cuba integrada en la encimera, con zona fría en su parte inferior, lo que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.

Calentamiento a gas mediante tubos intercambiadores de calor "integrados en la cuba longitudinalmente, de gran eficiencia.

Encendido

por tren de chispas.

Máquina de gran relación potencia/litro: 1 kW por litro. Control termostático de la temperatura del aceite, entre 60 y 200 °C .

Termostato de seguridad.

Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.

Provistas de tapas individuales para cada cuba.

Soporte escurridor de cestillos situado en la parte trasera de la cuba. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura. Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)

Acceso a los componentes por la parte frontal.

Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

DIMENSIONES

Potencia eléctrica



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Voltaje	230V - 1N
Amperaje	2A
Frecuencia eléctrica	50Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

LPG Tipo gas 15,00 kW Potencia gas Consumo gas 1,840 kg/h Regulado a LPG G30/G31 28-30/37 mbar

NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar

0,100 kW















Catálogo CATERING

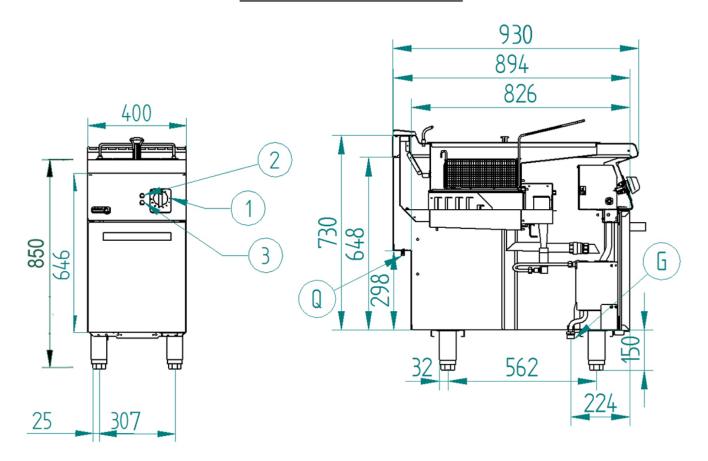
Capítulo COCCIÓN

Modelo

F-G9115 LPG 230V 1N 50Hz 1C

19022403 14/12/2018

F-G9115 & F-G9121



Q - Conexión equipotencial

G – Entrada de Gas

1 - Grifo válvula de gas

2 - Piloto verde

3 - Piloto ambar

Equipotential connection

Gas Inlet

Gas valve tap

Green pilot

Ambar pilot







