



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

FREIDORA DE GAS PROFESIONAL EN MUEBLE CON DOBLE CUBA LIMPIA DE 17 LT + 17 LT

SKU: PFP9FRL2V17



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA DE GAS PROFESIONAL EN MUEBLE CON DOBLE CUBA LIMPIO DE 17 LT + 17 LT

Las freidoras **Project Food** garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

Su versatilidad las hace perfectas para las cocinas profesionales de restaurantes pequeños y grandes, comedores y comida rápida, sin excepción.

Características principales de este modelo

La freidora está hecha de **acero inoxidable AISI 304** para garantizar la solidez y la larga vida útil del producto.

Las cubas moldeadas son de **acero inoxidable AISI 304, espesor 18/10**, impresas en una sola pieza con forma en "Y" **completamente redondeada y tratada con pintura Siliconica Vulcanizada** en toda la superficie de contacto con la cámara de combustión para máxima resistencia en el tiempo y mejora térmica, y amplia zona fría donde se recogen los residuos de la cocción que se evacúan fácilmente a través del desagüe.

Quemadores tubulares de acero multigas, alojados bajo la cuba, asistidos por válvula de gas con alimentación eléctrica permiten tener la cuba completamente limpia.

El calor es producido por quemadores de alto rendimiento térmico con excelente productividad y menor consumo.

Válvulas mecánicas y termopares de seguridad, que garantizan una potencia específica de aproximadamente 1,0 kW por litro de aceite, para permitir un rápido ascenso en la temperatura del aceite cuando se introduce la carga.

La temperatura del aceite de cocción está controlada por un termostato eléctrico de alta precisión que controla la válvula solenoide de suministro de gas a los quemadores.

La temperatura máxima de trabajo está calibrada a 190° C y un termostato de seguridad interrumpe la entrada de gas en caso de anomalías que lleven la temperatura del aceite a superar los 235° C.

El grifo de drenaje se coloca en el compartimento inferior.

Versión GLP disponible a petición especificar en el pedido

Equipamiento de serie:

- **N.1 cesta** de acero inoxidable tamaño 290x300x120 mm
- **N.2 cestas** de acero inoxidable tamaño 140x300x120 mm
- **N.2 tapas** de acero inoxidable
- **N.2 cubas** de recogida de aceite



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Peso	124 kg
Dimensiones	95 × 85 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP900xH850 mm
Profundidad	900 mm
Número cubas	2 Cubas
Capacidad cuba (lt)	17 lt
Temperatura	100°C÷190°C
Alimentación freidora	Gas
Potencia a gas	16 kW por cuba – Total 32 kW
Predisposición	GAS METANO – A PETICIÓN DE GLP
Tipología mandos	Mecánico
Estructura externa	Acero inoxidable Aisi 304
Grifo descarga aceite	Sí
Tipología de freidora	Freidora sobre mueble
Equipamiento de serie	Cesta, tapa y bandeja recogida aceite