



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

FREIDORA PROFESIONAL DE GAS SOBRE MUEBLE CON DOBLE CUBA DE 17 LT + 17 LT

SKU: PFB7FRG2V17



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA PROFESIONAL GAS 17+17 LT SOBRE VANO CERRADO - PROFUNDIDAD 700 MM

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 excepciones.

Características principales de esta freidora

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

Las cubas moldeadas son de **acero inoxidable AISI 304, espesor 18/10**.

El calentamiento se realiza a través de tubos de llama colocados dentro de la cuba para un mejor intercambio térmico.

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.

Los grifos de drenaje se colocan en el compartimento inferior.

Versión GLP disponible a petición especificar en el pedido

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- **N.2 cestas** de acero inoxidable tamaño 220x300x120 mm
- **N.2 tapas** de acero inoxidable
- **N.1 cubas** de recogida de aceite

¡No dudes en contactarnos para cualquier información!



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

DATOS TECNICOS

Peso	70 kg
Dimensiones	75 × 85 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Profundidad	700 mm
Número cubas	2 Cubas
Capacidad cuba (lt)	17 lt
Temperatura	110°C-190°C
Alimentación freidora	Gas
Potencia gas total	16,5 kW por cuba – Total 33 kW
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Panel de control	Manual
Estructura externa	Acero inox
Grifo descarga aceite	Sí
Tipología de freidora	Freidora sobre mueble
Equipamiento de serie	Cesta, tapa y bandeja recogida aceite