



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 SOBRE MUEBLE CON DOBLE CUBA DE 22 LT + 22 LT

SKU: PFP9FRG2V22



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA DE GAS PROFESIONAL SOBRE MUEBLE CON DOBLE CUBA DE 22 LT + 22 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**.

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.1 cesta** de acero inoxidable tamaño 140x400x120 mm
- **N.2 cestas** de acero inoxidable tamaño 400x290x120 mm
- **N.2 tapas** de acero inoxidable
- **N.2 cubas** de recogida de aceite

DATOS TECNICOS

Peso 124 kg



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

Dimensiones	95 × 85 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP900xH850 mm
Profundidad	900 mm
Número cubas	2 Cubas
Capacidad cuba (lt)	22 lt
Temperatura	100°C÷190°C
Alimentación freidora	Gas
Potencia a gas	21 kW por cuba – Total 42 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