



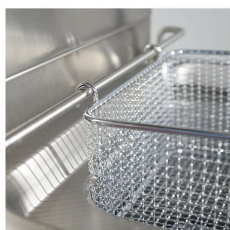
PROJECT Food®

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 PROFESIONAL DE GAS SOBRE MUEBLE CON DOBLE CUBA 8 LT + 8 LT

SKU: PFB7FRG2VS



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA PROFESIONAL DE GAS 8 + 8 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.

La cuba impresa es 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**.

Válvula mecánica y termopar de seguridad 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.2 cestas** de acero inoxidable tamaño 120x300x120 mm
- **N.1 tapa** de acero inoxidable
- **N.1 cuba** 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	45 kg
Dimensiones	75 × 45 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L400xP700xH850 mm
Profundidad	700 mm
Número cubas	2 Cubas
Capacidad cuba (lt)	8 lt
Temperatura	110°C-190°C
Alimentación freidora	Gas
Potencia gas total	5,8 kW por cuba – Total 11,6 kW
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Tipología mandos	Manual
Estructura externa	Acero inox
Grifo descarga aceite	Sí
Tipología de freidora	Freidora sobre mueble
Equipamiento de serie	Cesta, tapa y bandeja recogida aceite