



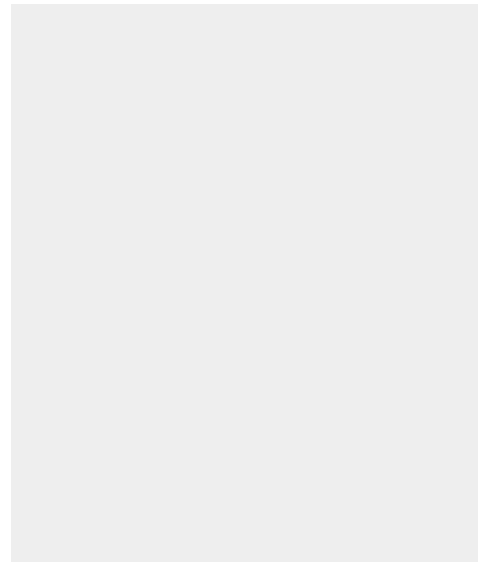
**PROJECT Food®**

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

Página: 1

## **FREIDORA PROFESIONAL DE GAS SOBRE MUEBLE CON CUBA INDIVIDUAL DE 17 LT**

**SKU:** PFB7FRG1V17



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### FREIDORA PROFESIONAL DE GAS 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.

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.1 cesta** de acero inoxidable tamaño 220x300x120 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](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## DATOS TECNICOS

|                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Peso</b>                   | 45 kg                                 |
| <b>Dimensiones</b>            | 75 × 45 × 115 cm                      |
| <b>Dimensiones LxPxH (mm)</b> | L400xP700xH850 mm                     |
| <b>Profundidad</b>            | 700 mm                                |
| <b>Número cubas</b>           | 1 Cuba                                |
| <b>Capacidad cuba (lt)</b>    | 17 lt                                 |
| <b>Temperatura</b>            | 110°C-190°C                           |
| <b>Alimentación freidora</b>  | Gas                                   |
| <b>Potencia gas total</b>     | 16,5 kW                               |
| <b>Ø Entrada tubo gas</b>     | 1/2"                                  |
| <b>Tipología mandos</b>       | Manual                                |
| <b>Estructura externa</b>     | Acero inox                            |
| <b>Grifo descarga aceite</b>  | Sí                                    |
| <b>Tipología de freidora</b>  | Freidora sobre mueble                 |
| <b>Equipamiento de serie</b>  | Cesta, tapa y bandeja recogida aceite |