



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 SOBREMESA DE GAS CON CUBA DOBLE DE 7 LT + 7 LT

SKU: PFBP7FRG2V



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FREIDORA PROFESIONAL DE GAS DE 7 LT + 7 LT DE SOBREMESA - 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 excepción.

Características principales de este modelo

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 (**CUBA LIMPIA**).

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

Válvula mecánica y termopar 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.2 cestas** de acero inoxidable tamaño 220x300x120 mm
- **N.2 tapas** de acero inoxidable

¡No dudes en contactarnos para cualquier información!

DATOS TECNICOS

Peso

90 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	85 × 75 × 45 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP700xH305 mm
Profundidad	700 mm
Número cubas	2 Cubas
Capacidad cuba (lt)	7 lt
Temperatura	110°C-190°C
Alimentación freidora	Gas
Potencia gas total	13,2 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	Tapa – cesta