

FREIDORA A GAS SFM20M

SKU: SFM20M



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>16,5 kW</u>
Kcal/h - BTU/h	<u>14190 Kcal/h - 56300 BTU/h</u>
Metano	<u>G20=1,75 G25=2,03</u>
GPL	<u>G30/G31=1,29</u>
Quemadores	<u>3</u>
Producción horaria (Kg/h)	<u>25</u>
Capacidad de la cuba (L)	<u>24</u>
Capacidad del aceite (L)	<u>20</u>
Capacidad de la cesta (L)	<u>2,5</u>
Temperatura de trabajo	<u>50÷195°C</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>400 x 714 x 1070(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>52</u>
Peso bruto (Kg)	<u>63</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>480 x 800 x 1210(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0,465</u>

Freidoras a gas. Base de la cuba y paneles frontales de acero inoxidable AISI 304 - cubas de acero inoxidable - espesor 15/10 - estampadas y redondeadas con perfil de amplia zona fría para la recogida de residuos de alimentos - asas de las cestas, pomos y tapas de material aislante - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - conexión de gas de 1/2"G - quemadores tubulares tipo panel - sistema de seguridad con válvula de termopar y termostato de seguridad - llama piloto protegida - encendido piezoeléctrico - alimentación a metano, kit de GLP incluido - grifo de

vaciado. Alcanzan los 190 °C en unos 10 minutos; tiempo de fritura de unos 5/6 minutos.
SFM20M: equipadas con mueble bajo.

