

Freidora a gas con mueble Serie 700

TC.7FG400 400mm



Código del Producto:

Referencia: 7055

-
-

Descripción del Producto:

Diseño y construcción

- Cuerpo y cuba fabricados en acero inoxidable.
- Cuba monobloque de gran resistencia.
- Piloto de encendido piezoeléctrico.
- Quemadores tubulares de alto rendimiento.

-
- Tubo de drenaje para un vaciado fácil del aceite.
 - Patas ajustables para máxima estabilidad.

Dotación incluida

- 1 cesta freidora (232x312x100 mm).

Especificaciones técnicas

- Potencia: 7 kW.
- Capacidad de aceite: 15 litros.
- Consumo GN: 0,74 m³/h.
- Presión de entrada GLP: 30 mbar.
- Presión de entrada GN: 20 mbar.
- Dimensiones: 400x700x850 mm.
- Peso: 42 kg.
- Control de calor regulable: 100°C – 180°C.

Características adicionales

- Se suministra **predispuesta para gas butano**, compatible con GN (bajo pedido se puede entregar con inyectores instalados para GN).
- Termostato de seguridad integrado.
- Encendido piezoeléctrico práctico y seguro.
- Ideal para hostelería y cocinas profesionales con alto volumen de fritura.

Inyectores para GLP

-
- 1 unidad racor referencia REP0007023.
 - 2 unidades inyector taladro 0,80 mm (ref. 104657-6).
 - 2 unidades inyector taladro 0,20 mm (ref. 106386-2).

Inyectores para GN

- 1 unidad racor referencia 250071.
- 2 unidades inyector taladro 1,30 mm (ref. 104657-12).
- 2 unidades inyector taladro 0,40 mm (ref. 106386-1).

Características:

Fondo: 700mm

Tipo: Mueble

Nº de Senos: 1 seno

Capacidad Litros por Cuba: 15 Litros

Calor: Freidoras

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Breve descripción del producto:

Freidora industrial a gas con mueble de la **Serie 700**, diseñada en **acero inoxidable** para una alta durabilidad y fácil limpieza. Con **cuba monobloque** y quemadores tubulares de alto rendimiento, garantiza una fritura eficiente y uniforme. Su encendido piezoeléctrico y los sistemas de seguridad integrados la convierten en una opción confiable para cocinas profesionales.

Fotos del producto:
