

Freidoras

FREIDORAS A GAS CON UNA TINA
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción de la tina en acero inoxidable, calibre 16.
Soporte para escurrimiento en alambón cromado.

PERFORMANCE

Potentes quemadores "Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 35.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 200 °F a 400 °F.
Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila.
Termostato de seguridad (High Limit), el cual garantiza el cierre de la válvula a 450 °F.
Deflectores reforzados fabricados en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

DOTACION

(2) canastillas de alambón con acabado cromado y mango plastificado.
Rejilla de alambón cromado para soporte de cestos.
Tubo y válvula de drenaje incorporados para facilitar el vaciado de la tina y su limpieza.
Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de (4) ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



AEF 50 S



AEF 75 S

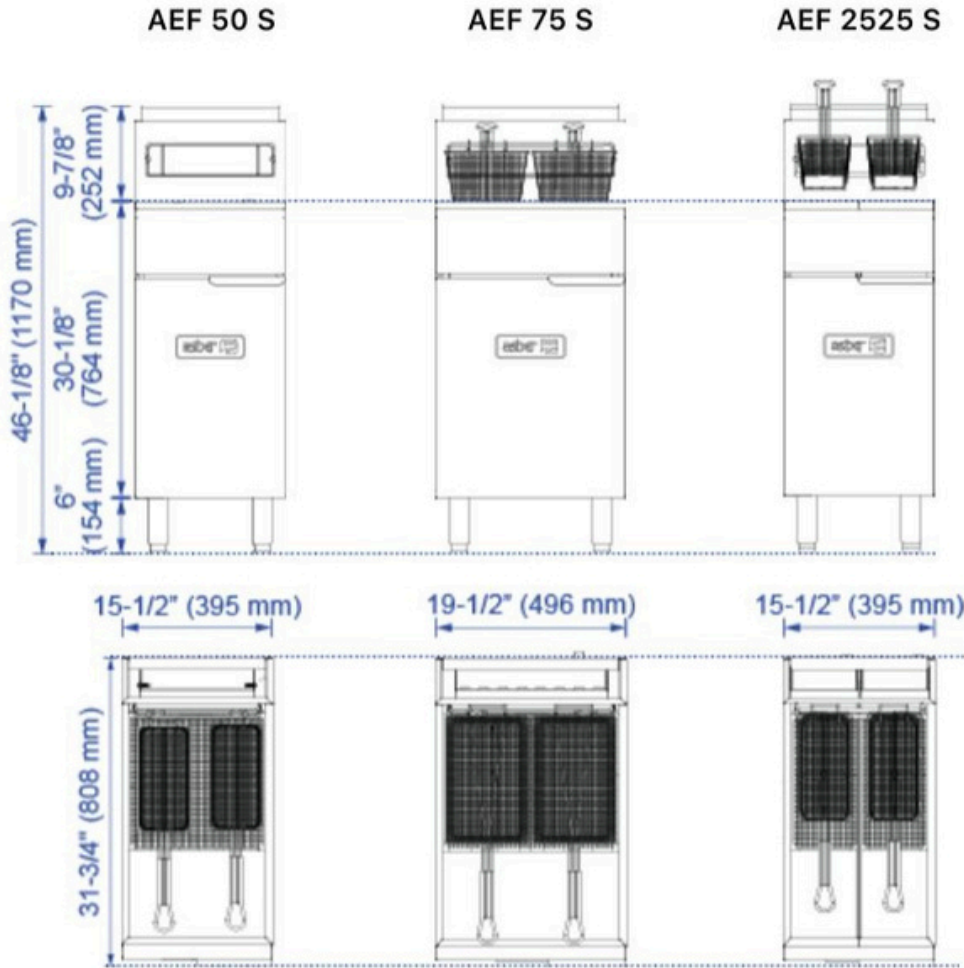


AEF 2525 S

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Libras	Fronte	Fondo	Altura	kg	m³
FREIDORAS A GAS CON UNA TINA									
AEF 50 S	3	35.000	105.000	50	395	808	1170	68	0.4
AEF 75 S	4	35.000	140.000	75	496	808	1170	80	0.5
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE									
AEF 2525 S	4	35.000	140.000	25/25	395	808	1170	82	0.4

Freidoras

FREIDORAS A GAS CON UNA TINA
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE



MODELO	AEF 50 S	AEF 75 S	AEF 2525 S
CONEXION DEL GAS			
Tipo de gas	NG / LPG		
Presión del gas	5" W.C. / 10" W.C.		
Línea del gas	Ø 3/4" (mínimo)		
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)			
Frente	430	530	430
Fondo		830	
Altura		1100	



REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (no incluido).
- CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
- VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
- INSTALACION:** verifique las condiciones de instalación requeridas por la normatividad local aplicable y por el manual de usuario correspondiente.
- CERTIFICACION PARA USO COMERCIAL:** Los equipos incluidos en la presente ficha técnica están certificados y aprobados para uso comercial, cumpliendo con las normativas de seguridad y sanidad alimentarias para uso comercial.