

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



Freidora Digital a Gas 1 Canastillo, 1 Estanque Línea 900+

SKU : FG9000IB

Construcción sólida completa en acero inoxidable, calidad Aisi 304.
Sistema digital que permite configurar diferencial de encendido de temperatura: 1°C.
Cuenta con función de precalentamiento. Con esta función siempre está lista para funcionar.
Temperatura y tiempo controlada por termostato digital.
Incorpora rejilla para recepción de residuos mayores.
Quemadores de tubos de acero inoxidable, sumergidos.
Quemadores en acero inoxidable alimentadores de los tubos. Encendido piezoeléctrico.
Sistema produce transferencia de calor perfecta, aumentando rapidez, producción y ahorra combustible.
Cuenta con zona fría que produce ahorro de aceite. No mezcla sabores.
Válvula inferior para descarga de aceite y desechos. Incluye rejilla para recepción de residuos.
Mueble terminado en patas nivelables, en acero inoxidable.

Especificaciones

Dimensiones : 400 x 900 x 850 mm
Capacidad : 21 - 24 litros máximo
1 Canastillo grande de 280 x 390 x 110mm
Peso : 60Kg

Consumo

Potencia Total: 14 Kw
KCal: 12.040
BTU: 48.160
Fabricación Italiana, con marcación CE.

Mantenciones Mínimas

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2028).



Calidad Inoxidable

CERTIFICACIONES:

