

Freidora de 18 Litros a Gas

MODELO GFY-2G



FRITURA RÁPIDA Y UNIFORME

Diseñada para ofrecer una fritura eficiente y de alto rendimiento. Producción de hasta 40 Kg/hora gracias a su potente sistema a gas, ideal para restaurantes, pollerías y negocios gastronómicos que buscan productividad y durabilidad.



USO PROFESIONAL

Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-2G
Capacidad de aceite	18 Litros
Producción	Hasta 40 Kg de papas/hora
Tipo de gas	GLP / GN
Presión de gas	2800pa
Botón de seguridad	Sí, para corte de temperatura
Corte de paso de gas a Piloto	Sí
Tubo de vaciado	Desde la llave de corte del depósito
Dimensiones (An x Fo x Al)	42 x 72 x 110 cm
Peso bruto	43 Kg
Material	Estructura de Acero Inoxidable



GAS

Tipo de gas: GLP / GN
Presión de gas: 2800pa



SEGURIDAD TOTAL

Botón de seguridad para corte de temperatura.



CORTE DE GAS A PILOTO

Sistema de corte de paso de gas a piloto para mayor seguridad.



TUBO DE VACIADO

Tubo de vaciado desde la llave de corte del depósito para un drenaje fácil y seguro.



ACERO INOXIDABLE

Estructura resistente, higiénica y durable para uso profesional.

Beneficios Destacados



ALTO RENDIMIENTO

Producción de hasta 40 Kg/hora para una fritura rápida y eficiente.



CONTROL TOTAL

Botón de seguridad para corte de temperatura que protege el equipo.



MÁXIMA SEGURIDAD

Corte de paso de gas a piloto para un funcionamiento seguro.



FÁCIL DRENAJE

Tubo de vaciado para un drenaje práctico y seguro del aceite.

La Freidora de 18 Litros a Gas Gastro modelo GFY-2G está diseñada para brindar un alto rendimiento y máxima seguridad en cada preparación. Con producción de hasta 40 Kg/hora, funciona con gas GLP o GN, cuenta con botón de seguridad para corte de temperatura, corte de paso de gas a piloto y tubo de vaciado desde la llave de corte del depósito. Su estructura de acero inoxidable garantiza durabilidad, higiene y resistencia, siendo la opción ideal para restaurantes, pollerías y negocios gastronómicos que buscan calidad y eficiencia.