

CARACTERÍSTICAS

- Freidora industrial a gas de alto rendimiento.
- Ideal para restaurantes, food trucks, cadenas de comida rápida y cocinas profesionales.
- Construcción 100% en acero inoxidable para máxima durabilidad e higiene.
- Zona fría en el fondo de la cuba que prolonga la vida útil del aceite.
- Termostato automático con válvula de seguridad tipo Milivoltio (Robertshaw).
- Canastillas cromadas con mango ergonómico plastificado para mayor seguridad.
- Rejilla cromada para sedimentos que evita residuos y mejora la calidad del aceite.
- Respaldo antisalpicaduras para mayor seguridad en la operación.
- Válvula de descarga de 1" para fácil vaciado y mantenimiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo:	SR42G
Tipo:	Freidora industrial a gas
Capacidad de aceite:	21 L
Producción:	Hasta 30 kg de papas fritas por hora
Dimensiones (Al x An x Pr):	114.3 x 39.4 x 74.3 cm
Construcción:	Acero inoxidable
Temperatura de trabajo:	50 °C a 200 °C
Quemadores:	3 de 35,000 BTU c/u
Potencia térmica:	105,000 BTU/h
Sistema de calentamiento:	Tubos de acero inoxidable
Control:	Termostato automático con válvula de seguridad tipo Milivoltio (Robertshaw)
Zona fría:	Sí, para prolongar la vida útil del aceite
Canastillas:	2 cromadas con mango ergonómico plastificado
Accesorios:	Rejilla cromada para sedimentos, respaldo antisalpicaduras y válvula de descarga de 1"
Conexión de gas:	3/4" NPT

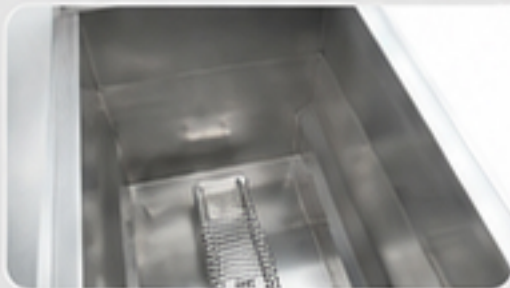
GARANTÍA
2 AÑOS
A NIVEL NACIONAL



*Foto referencial



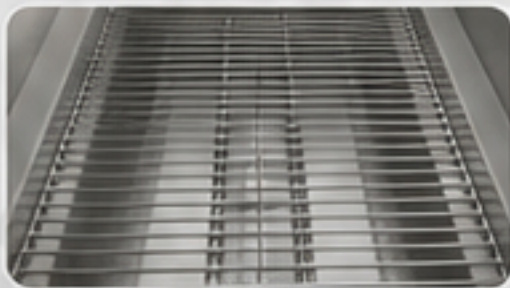
3 quemadores de alto rendimiento 35,000 BTU c/u



Zona fría que prolonga la vida útil del aceite



2 canastillas cromadas con mango plastificado



Rejilla cromada para sedimentos



Respaldo antisalpicaduras



Válvula de descarga de 1"



IMPORTANTE:

- No incluye kit de instalación ni conversión a gas natural.
- Para instalaciones en altura (provincias) se requiere kit de conversión.
- La instalación debe ser realizada por personal calificado según normativas locales vigentes.



IDEAL PARA NEGOCIOS COMO:
Restaurantes, food trucks, pollerías, snack bars, cadenas de comida rápida, entre otros.



ALTO RENDIMIENTO,
SEGURIDAD Y DURABILIDAD
Diseñada para el uso intensivo en cocinas profesionales.