

FREIDORES, SABORIZADORES Y HORNOS CONTINUOS

Freidoras continuas pequeños

Art.it. 295

Estos freidores han sido desarrollados especialmente, para empresas pymes, la ventaja es que puede freír diferentes tipos de alimentos como, totopos, tortillas, papas, empanadas, flautitas, etc.

calentamiento gas /quemador 200,000 kcal/temperatura máxima de fritura 300 grados

Kg x h aprox. 120 kilos /ancho de malla 40cnt. / zona de fritura 1,70 más.

Medidas del freidor largo 2,50 /ancho 0,80/alto 0,80/total de aceite 170 litros

