

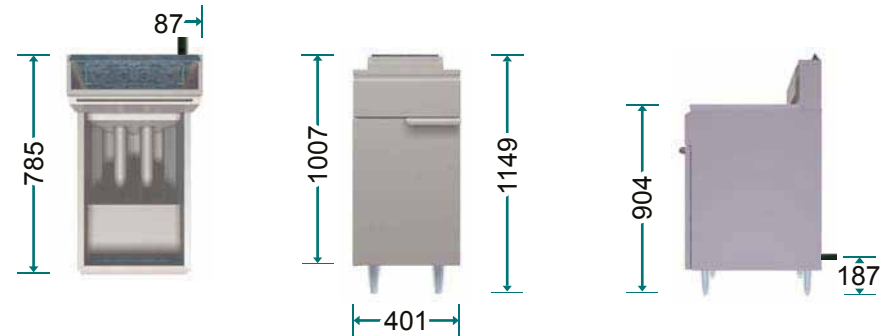
Freidora
AEF-3540 S

Restaurant Line

Freidora
AEF-3540 S



- Construcción interior y exterior en acero inoxidable, salvo respaldo.
- Tina de gran capacidad (35-40 libras) en acero inoxidable austenítico, totalmente sanitaria.
- Diseño estético y modular. Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores de alta capacidad, controlados por termostato de seguridad de 100 a 300 °C, certificado CSA y ANSI.
- Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila, certificada CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Tubo y válvula de desagüe para facilitar el vaciado de tina y limpieza en general.
- Rejilla de alambón con acabado zincado para captación de sedimentos, lo cual otorga máxima longevidad al aceite.
- Patas de tubo de acero provistas con niveladores regulables.
- Encendido de piloto por chispa.
- Canastillas de alambón (2) con acabado zincado y mango plastificado.



- Funcionamiento totalmente a gas.
- Presión requerida 10 W.C., con regulador de baja presión.
- Se recomienda tubo de alimentación de 3/4" para unidades de consumo menor a los 250.000 B.T.U./Hr. Si el consumo es mayor, instale tubo de 1".

| CAPACIDAD TERMICA | | | GAS | |
|-------------------|---------------------|-----------|-------------|-------------------------|
| N° de Quemadores | BTU p/cada Quemador | BTU Total | Tipo de Gas | Presión de Trabajo W.C. |
| 2 | 38.000 | 76.000 | L.P. | 10 |

► Opcionales • Gas Natural.