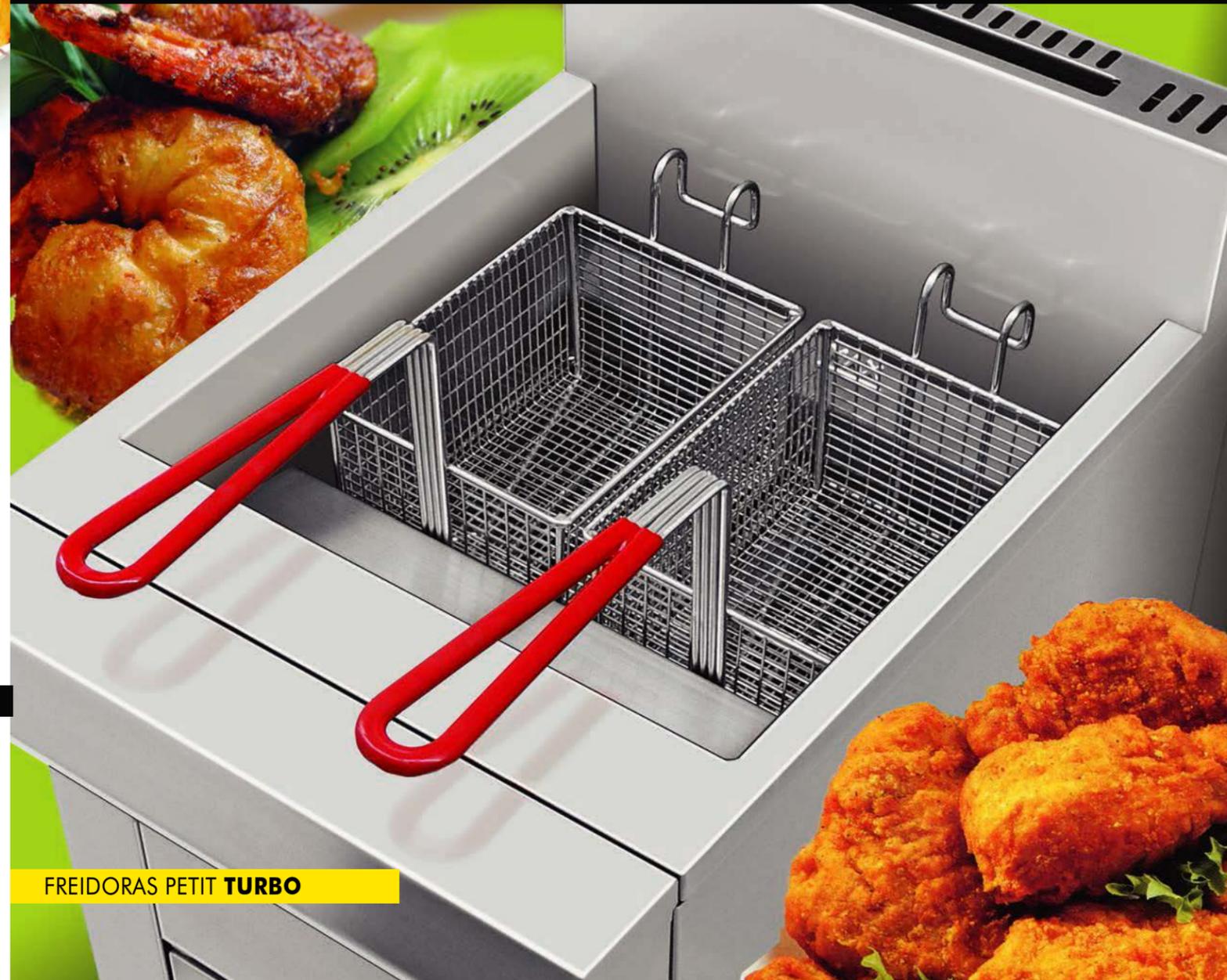
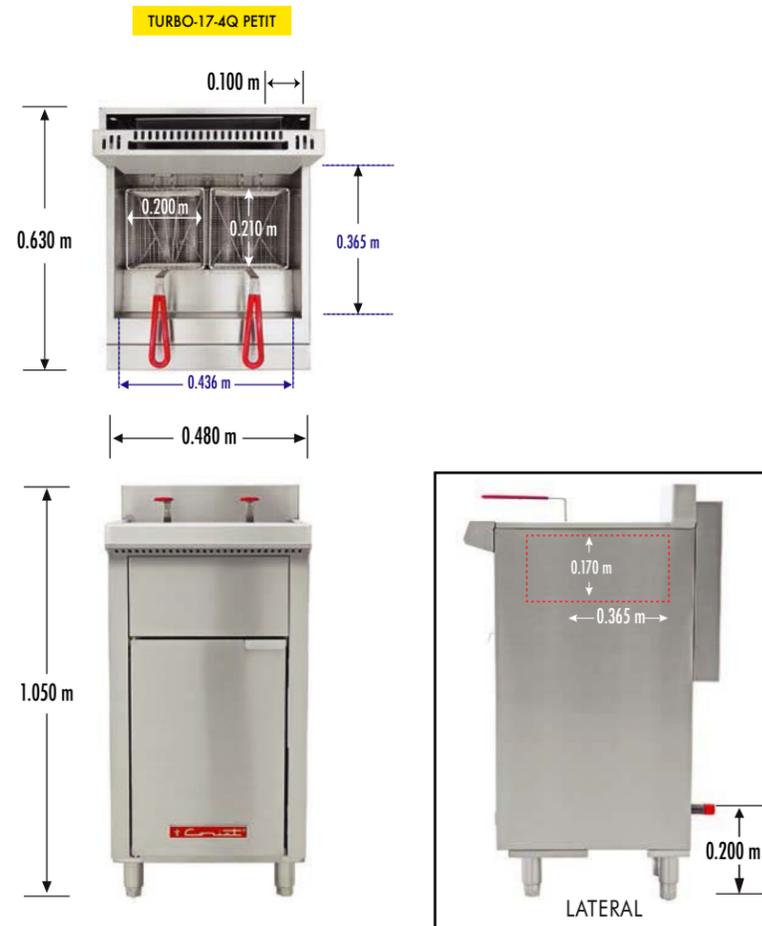




Línea Petit Turbo



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



MODELO	Cap. (aceite)	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
TURBO-17-4Q PETIT	17 L	4	30,241	120,000	2.09	40 kg

La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.
El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.



Mejores ideas para cocinar®

Mejores ideas para cocinar®



FREIDORAS PETIT TURBO

• FRÍEN MUCHO MÁS RÁPIDO •

Alimentos doraditos y crujientes al momento

- 1 tina en acero inoxidable 304.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada.
- Quemadores recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende la vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

A.INOX.TREND

- Frente y costados en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

TURBO-17-4Q PETIT



Prácticas canastillas.



Parrilla para captar residuos.



Mayor control y seguridad en el manejo de la freidora.