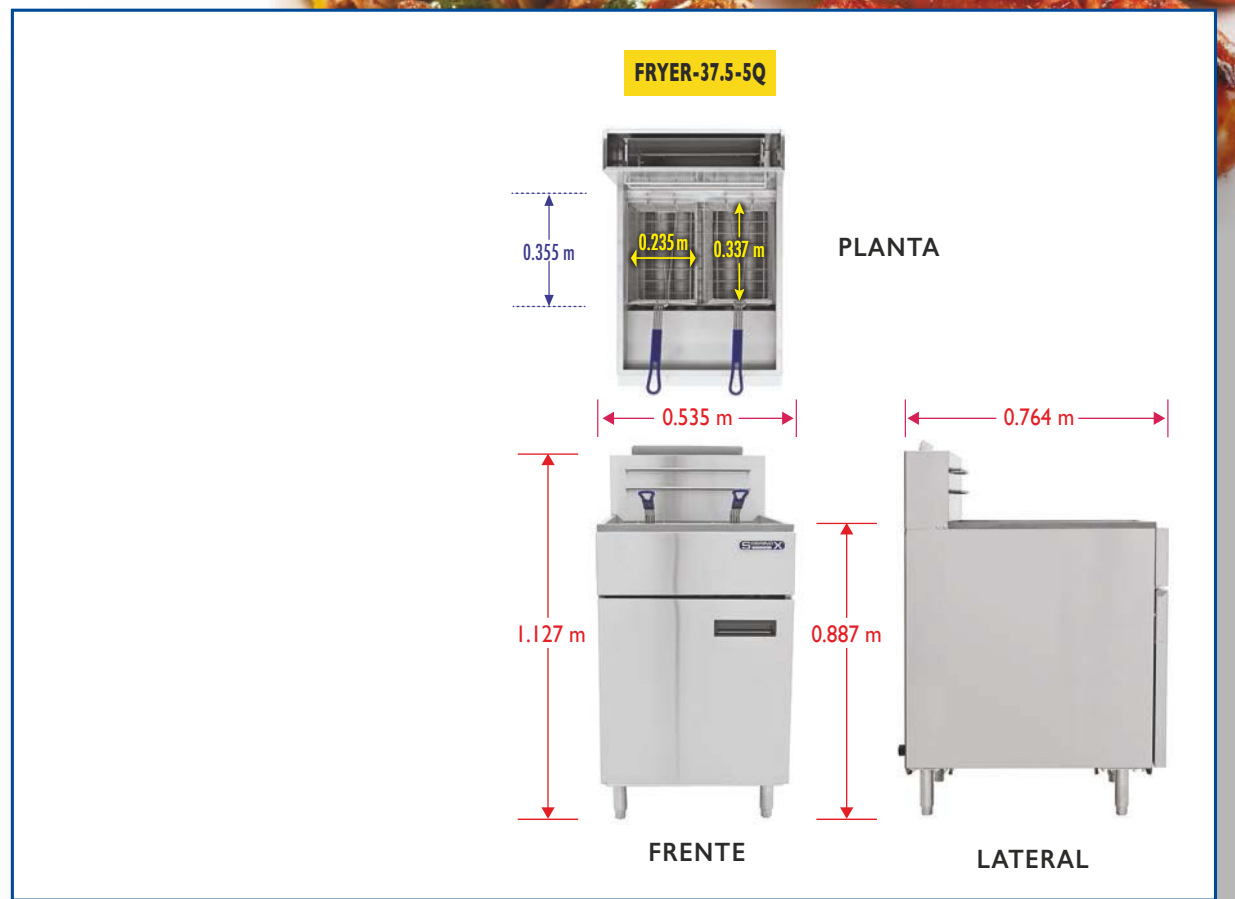




**DIMENSIONES:**



**INFORMACIÓN TÉCNICA:**

MODELO	CAP. ACEITE	QUEMADORES	B.T.U./h	Kcal/h	Cons. Kg/h (Gas LP)	PESO
<b>FRYER-37.5-5Q</b>	37 L	5	150,000	37,801	2.61	75 kg

Presión de trabajo: 10" columna de agua para Gas LP y 4" columna de agua para Gas Natural.  
El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.

**CONTAMOS CON CERTIFICACIÓN DE NUESTRO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD BAJO LOS REQUISITOS DE LAS NORMAS: ISO 9001 : 2008 ISO 13485 : 2004.**  
Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF.



Calidad fríamente controlada®



**FREIDORAS**



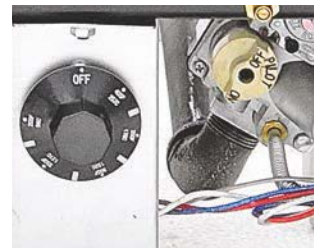
Av. La Paz 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100  
Tel.(33)33450650 [ventas@servinox.com.mx](mailto:ventas@servinox.com.mx)

Distribuidor Autorizado  
[www.servinox.com.mx](http://www.servinox.com.mx)

La línea de Freidoras **SOBRINOX®**, están diseñadas para preparar alimentos doraditos y crujientes en muy poco tiempo.

**CARACTERÍSTICAS:**

- Frente y costados en acero inoxidable Tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.
- Tina en acero inoxidable tipo 430, medida interior: frente: 0.535 m, fondo: 0.355 m, alto: 0.170 m.
- Capacidad para 37 litros de aceite.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0.235 m, fondo: 0.337 m, alto: 0.165 m.
- 5 quemadores recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- Termostato RX de acción instantánea, rango de 100 a 220 °C
- Válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- Control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- Parrilla de alambón niquelado para apoyar canastillas.
- Válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en a.Inox.
- Peso: 50 kg
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



- Termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.



- Válvula de drenado de Ø 1" en la parte baja.

- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.



*Calidad fríamente controlada®*

