

FICHA TÉCNICA

FREIDORA ESPECIAL DE GRAN CAPACIDAD CON PALA RASCADORA

Freidora de fabricación especial de grandes dimensiones para producciones de gran volumen. Es un modelo de freidora con encendido automático.

El combustible puede ser de gas butano/propano, gas ciudad o gasoil.

Apta para chicharrones, cortezas, frutos secos, patatas...

Incorpora una cuba fija con una pala agitadora rascadora con teflón alimenticio, que de forma automática evita que el producto se adhiera a la cuba.

Incluye un grifo de vaciado.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- El fondo del caldero tiene los bordes curvos y chapa de 4mm. Los laterales del caldero tienen una pared de 2mm.
- Gracias al variador de velocidad que tiene, permite la regulación del giro de la pala, adaptando siempre el giro a la velocidad que el producto requiera.
- Se fabrica de cualquier dimensión y capacidad según la necesidad del cliente. Se puede fabricar en acero inox AISI 316 [para trabajar con pescado o marisco].

DIMENSIONES: ANCHO 1050 mm. / ALTO 1050 mm. /LARGO 950mm.

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

www.inhospa.com

V1,0 - 2021/07/08