



Código: APV-800264

FREIDOR A GAS

120.000BTU CAPACIDAD 21-25 LITROS

Especificaciones Técnicas

- Estructura robusta con puerta de acero inoxidable, cierre magnético
- Termostato de alta calidad con control de temperatura de 93°C a 204°C, incluye control de límite alto y piloto automático.
- Potencia de 120,000 BTU/h con 4 quemadores de servicio pesado y válvula de seguridad con funciones automáticas.
- Tanque tipo tubo de acero inoxidable resistente a la corrosión, fácil de limpiar y con deflector de flama integrado.
- Zona fría profunda que permite que los residuos se hundan, prolongando la vida útil del aceite y evitando transferencia de sabores.
- Válvula de bola de 1¼" para un drenaje rápido y eficiente del aceite.
- Dos canastas de 16.5 x 34 x 15 cm de alambre niquelado con mangos recubiertos y colgador desmontable.
- Entrada de gas NPT de ¾" (19 mm), con presión óptima de 10" WC para gas propano.
- Dimensiones totales: 39 cm x 76.5 cm x 119 cm.
- Patas ajustables de acero inoxidable de 6" para nivelación sencilla y estable.
- Garantía de 1 año por defectos de fábrica.
- Certificaciones cETLus y ETL y ANSI Z83.11.2016



Descripción del Producto

Si necesitas potencia y máxima capacidad, este freidor a gas APV de 150,000 BTU es tu mejor aliado. Su tanque extragrande de 21 a 25 litros te permite trabajar con volúmenes altos de fritura sin interrupciones, ideal para cocinas que operan a todo ritmo. Equipado con cinco quemadores de alto rendimiento, garantiza un calentamiento rápido y uniforme. Las canastas de gran tamaño 16.5 x 34 x 15 cm están diseñadas para cargas más amplias, reduciendo tiempos de espera y mejorando tu eficiencia operativa. Su estructura robusta en acero inoxidable incluye zona fría profunda para extender la vida útil del aceite y un sistema de drenaje rápido mediante válvula de bola de 1¼". El control de temperatura es preciso y seguro, con piloto automático y límite alto integrado. Perfecto para restaurantes y negocios de gran volumen que buscan rendimiento, capacidad y durabilidad en un solo equipo. Dale a tu cocina la potencia y espacio que necesita. Elegí APV. ¡Pedilo hoy mismo y atendé más clientes sin perder calidad!