



Código: APV-800265

FREIDOR A GAS

150.000BTU CAPACIDAD 31-37 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 150,000 BTU/h con 5 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 1½" para un drenaje rápido y eficiente del aceite.
- Dos canastas de 23.5 x 33.6 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: 53.4 cm (ancho) x 77 cm (fondo) x 120 cm (alto).
- 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
- No Incluye manguera (Se vende por separado)



Descripción del Producto

Cuando el ritmo de la cocina exige velocidad, potencia y capacidad, esta freidora a gas de 150,000 BTU marca APV responde con fuerza. Su tanque amplio y profundo está fabricado en acero inoxidable resistente a la corrosión y diseñado para facilitar la limpieza y conservar el aceite por más tiempo gracias a su zona fría integrada. Las dos canastas de 23.5 x 33.6 x 15 cm ofrecen un excelente volumen de trabajo para freír más por tanda, reduciendo tiempos de espera y aumentando la productividad. Con cinco quemadores de servicio pesado, válvula de seguridad y termostato de control preciso, este equipo asegura un desempeño confiable en cada jornada. Incluye válvula de bola de 1½" para un drenaje rápido y seguro, entrada de gas de ¾" y patas ajustables para mayor estabilidad. Su diseño robusto y funcional lo convierte en una herramienta clave para restaurantes, sodas y negocios que buscan calidad sin compromisos.

Confía en la experiencia de APV y llévate una freidora que cumple con las exigencias del trabajo profesional.