



Código: APV-800267

Freidor industrial a gas doble tanque

4 Quemadores, 120.000 BTU Y 11-13 litros por tanque.

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.

Doble 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 13.5 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: 39 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



Descripción del Producto

Cuando la cocina necesita versatilidad sin sacrificar espacio, este freidor a gas de doble tanque de 120,000 BTU marca APV es la respuesta ideal. Sus dos tanques independientes tipo tubo, fabricados en acero inoxidable resistente a la corrosión, permiten freír distintos productos al mismo tiempo sin mezclar sabores, gracias también a su zona fría profunda que retiene los residuos y prolonga la vida útil del aceite. Las dos canastas de 13.5 x 33.6 x 15 cm ofrecen la capacidad justa para operaciones ágiles, mientras que sus 4 quemadores de servicio pesado, válvula de seguridad y termostato de control preciso garantizan un desempeño estable en cada jornada.

Incluye válvula de bola de 1¼" para un drenaje rápido y seguro, entrada de gas de ¾" y patas ajustables de acero inoxidable para mayor estabilidad.

Confía en la experiencia de APV y llévate un freidor doble que combina eficiencia, resistencia y calidad profesional para tu negocio.