



Código: APV-800267

Freidor industrial doble tanque

4Q doble 120.000 BTU cap. 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.

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 y certificaciones cETLus y ETL y

ANSI 283.11.2016

No Incluye manguera (Se vende por separado)



Descripción del Producto

Cuando la cocina exige potencia, seguridad y alto rendimiento, esta freidora a gas APV de 120,000 BTU ofrece el desempeño ideal para restaurantes, sodas y cocinas comerciales. Su estructura robusta con puerta y doble tanque de acero inoxidable resistente a la corrosión facilita la limpieza y garantiza una larga vida útil.

Equipada con cuatro quemadores de servicio pesado, piloto automático, válvula de seguridad y termostato de alta precisión con rango de 93 °C a 204 °C, brinda un calentamiento uniforme y un control confiable durante toda la jornada. Su zona fría profunda prolonga la vida útil del aceite al evitar la transferencia de residuos y sabores entre preparaciones.

Las dos canastas de 13.5 x 33.6 x 15 cm ofrecen una excelente capacidad de trabajo, mientras que la válvula de bola de 1¼" permite un drenaje rápido y seguro del aceite. Además, cuenta con entrada de gas ¾" NPT, patas ajustables de acero inoxidable, certificaciones cETLus, ETL y ANSI 283.11-2016, y 1 año de garantía por defectos de fábrica.