



La freidora churrera a gas-oil CD80.

La freidora churrera a gas-oil CD80 ha sido diseñada para churrería y para obtener un rendimiento extraordinario, gracias a su sistema de combustión. Freidora para churros y porras. Freidora para patatas fritas de alta potencia y consumo eficiente. Para cocinar churros, porras, buñuelos, donuts, además patatas fritas, rollos de primavera, pepitos, pestiños, y cualquier tipo de fritura rápida y profesional. Totalmente automatizada, para que el consumo de gas-oil sea el mínimo, además de disponer de un sistema de retención del calor de la cuba, gracias a modernos aislantes térmicos interiores. ¡HOMOLOGADA CE!, SU SEGURIDAD ES LO MAS IMPORTANTE

Características técnicas:

HOMOLOGACIÓN CE

MEDIDAS: 800 x 900 x 850 mm (largo x Fondo x Alto)

POTENCIA: 32 Kw.

CAPACIDAD LITROS: 17l (MIN)/ 30l (MAX)

CARBURANTE: Gas-oil

QUEMADORES: 1.

ACABADO: Acero Inox. 304.

AISLAMIENTO: Doble sistema de aislamiento térmico.

Sujeción de Dosificadora Independiente

CUBA: 3 mm sin soldadura

USO: Para uso interior y colectivo.

PESO: 85 Kg.