

Freidora a gas de pedestal

ATFS-40



- Restaurantes
- casinos
- fuentes de soda
- cocinerías
- locales de comida rápida.

www.cazati.cl

ESPECIALISTAS EN EQUIPOS DE GASTRONOMÍA INDUSTRIAL



Garantía de fábrica en **todos** los equipos Cazati.



Servicio técnico y asesoría para instalación y funcionamiento de los equipos.



Disponibilidad de **repuestos** y **soporte** para mantenimiento de los equipos.

INFORMACION DEL EQUIPO

Freidora a gas de pedestal fabricada en acero inoxidable, diseñada para uso gastronómico intensivo. Cuenta con zona fría en el fondo para prolongar la vida útil del aceite, control de temperatura mediante termostato y sistema de seguridad para apagado del piloto.



Capacidad Aceite: 18 litros - Canastillos: 2 unidades - Capacidad por canastillo: 2,5 kg

Dimensiones 395 x 750 x 800 mm

Características del Equipo

- Potencia térmica: 90.000 BTU
- Frecuencia: No informado
- Tipo de conexión: No informado
- Temperatura de trabajo: 90 °C a 200 °C
- Quemadores: 3 quemadores de alta potencia
- Materialidad: Acero inoxidable
- Peso: 131 kg
- Componentes relevantes:
 - Válvula de gas Robert Shaw
 - Termostato Robert Shaw
 - Hi-Limit Robert Shaw
- Zona fría para mayor vida útil del aceite
- Patas regulables
- Sistema de control para apagado del piloto