

Freidora de Gas LP

LP Gas Deep Fryer

FREI-24LP

24 litros

Capacidad



Altura de patas
ajustables de 15 a 20 cm



Tubo de drenaje para
facilitar su limpieza

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Quemadores tipo guitarra	3
Capacidad de tina	24 litros
Tipo de gas	Gas LP
Número de canastillas	2
Material de estructura y puerta	Acero inoxidable 430
Material de canastillas	Alambren con acabado zincado
Temperatura termostato (°C)	93 - 204

BENEFICIOS

Alta eficiencia energética - Al contar con tres quemadores, la freidora proporciona una distribución uniforme del calor, optimizando el consumo de gas LP.

Mayor capacidad - Su tina de 24 litros permite freír grandes cantidades de alimentos, ideal para cocinas de alto rendimiento o restaurantes con alta demanda.

Rapidez en cocción - Gracias al uso de gas LP, la freidora alcanza rápidamente la temperatura deseada, mejorando la eficiencia en tiempos de cocción.

Durabilidad - La estructura de acero inoxidable ofrece resistencia a la corrosión, garantizando una vida útil prolongada incluso en condiciones de uso intensivo.

Fácil limpieza - El material de acero inoxidable facilita la limpieza y mantenimiento, lo que asegura una higiene adecuada en la cocina.

Zona fría integrada - Evita que los residuos de comida se quemen en el fondo de la tina, lo que mantiene el aceite limpio por más tiempo. Logrando reducir menos cambios de aceite, ahorrar más y mantener la calidad y sabor de los alimentos.

Versatilidad: Las dos canastillas permiten freír diferentes productos de manera simultánea, optimizando el tiempo y espacio de trabajo.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Mayor capacidad de tina (24 litros): En comparación con otras freidoras en el mercado que suelen ofrecer capacidades menores, esta freidora permite cocinar en mayores volúmenes, lo que resulta en menos ciclos de cocción y una mayor eficiencia operativa.
- A diferencia de modelos con uno o dos quemadores, esta freidora cuenta con tres, lo que proporciona una distribución del calor más uniforme, asegurando que los alimentos se fríen de manera pareja y sin puntos fríos.
- Tiempo de calentamiento reducido: Gracias a su sistema de gas LP, esta freidora alcanza la temperatura óptima más rápido que muchos modelos eléctricos, permitiendo un uso más rápido y continuo en cocinas con alta demanda.



DIMENSIONES

a) Ancho: 39.5 cm
b) Profundidad: 86.9 cm
c) Altura: 111 cm
Peso: 76 kg

Distribuido por:

Contacto:

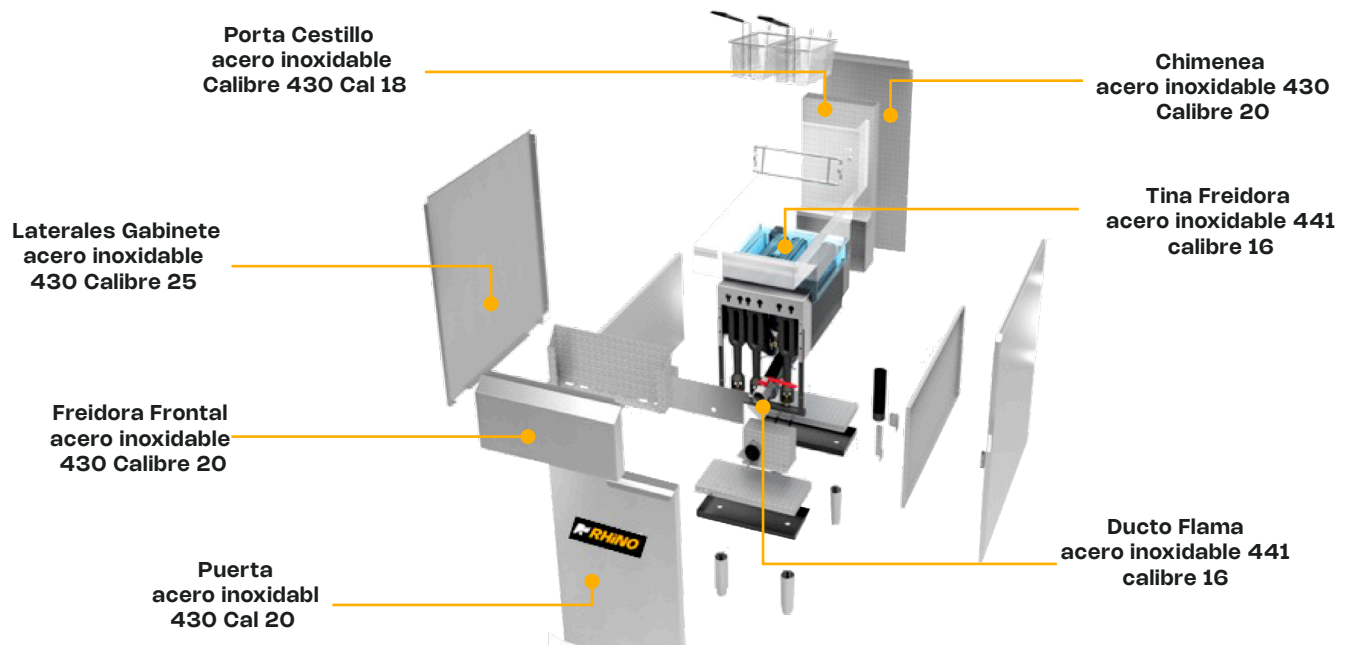
Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.

Tel: 55 4429 0229

e-mail: info@rhino.mx

rhino.mx



ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS

GABINETE	Laterales Exteriores	A.I. 430 Cal 25
	Respaldo Exterior	Galvanizado Cal 20
	Chimenea	A.I. 430 Cal 20
	Ducto Flama	A.I. 441 Cal 16
	Frontal Freidora	A.I. 430 Cal 20
	Cuba Freidora	A.I. 441 Cal 16
	Porta Cestillo	A.I. 430 Cal 18
PUERTA	Exterior	A.I. 430 Cal 25
	Interior	Galvanizado Cal 20
SISTEMA DE COMBUSTIÓN	Tipo de Quemador	Fundición Tipo Guitarra
	Número de Quemadores	3
	Potencia Btu's x Quemador	30,000 (GLP)
	Potencia Btu's Total	90,000 (GLP)
	Temperatura Termostato (°C)	93 - 204
	Válvula Milivolt	Alpha Brass