

Freidoras

FREIDORAS A GAS CON UNA TINA
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Construcción de la tina en acero inoxidable, calibre 16.

Soporte para escurrimiento en alambón cromado.

PERFORMANCE

Potentes quemadores "Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 35.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 200 °F a 400 °F.

Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila.

Termostato de seguridad (High Limit), el cual garantiza el cierre de la válvula a 450 °F.

Deflectores reforzados fabricados en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

DOTACION

(2) canastillas de alambón con acabado cromado y mango plastificado.

Rejilla de alambón cromado para soporte de cestos.

Tubo y válvula de drenaje incorporados para facilitar el vaciado de la tina y su limpieza.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de (4) ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



AEF-50-S



AEF-75-S



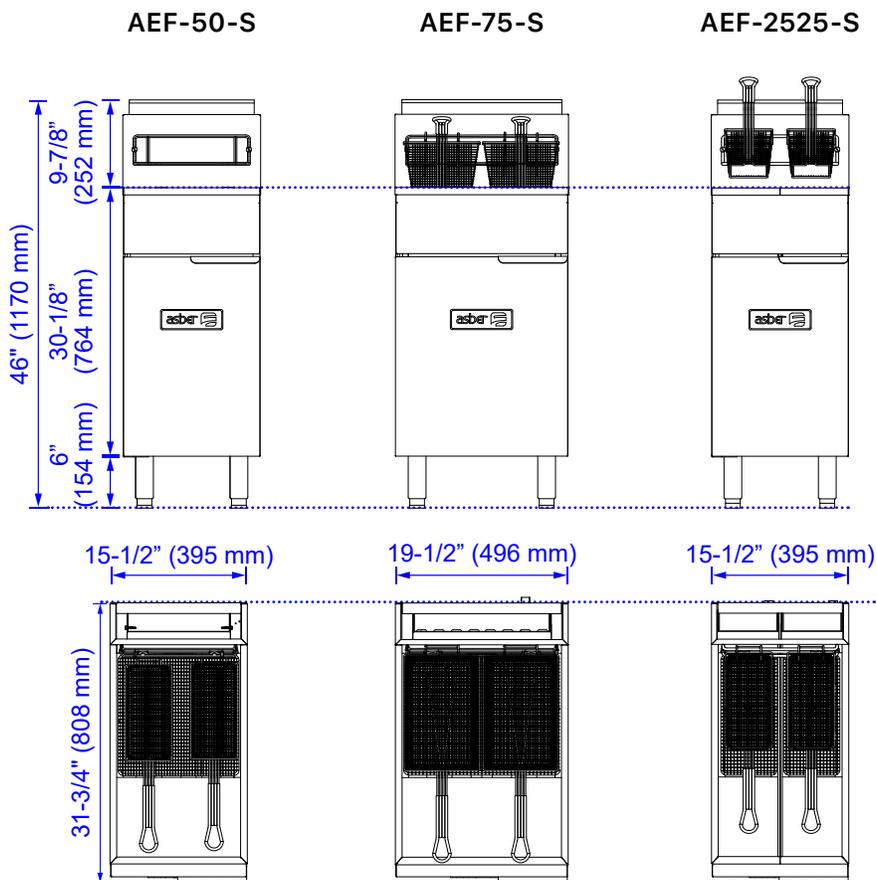
AEF-2525-S

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	CAPACIDAD		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Libras		Frente	Fondo	Altura	kg	m ³
FREIDORAS A GAS CON UNA TINA										
AEF-50-S	3	35.000	105.000	50		395	808	1170	76	0.4
AEF-75-S	4	35.000	140.000	75		496	808	1170	84	0.5
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE										
AEF-2525-S	4	35.000	140.000	25/25		395	808	1170	76	0.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Freidoras

FREIDORAS A GAS CON UNA TINA
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE



MODELO	AEF-50-S	AEF-75-S	AEF-2525-S
CONEXION DEL GAS			
Tipo de gas	NG / LPG		
Presión del gas	5" W.C. / 10" W.C.		
Línea del gas	Ø 3/4" (mínimo)		
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)			
Frente	432	533	432
Fondo	838		
Altura	1180		



REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (no incluido).
- CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
- VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
- HOLGURAS:** espacio de 6" en la parte trasera y en los laterales (para zonas combustibles); altura de las patas ajustada en mínimo 4". Holgura opcional para la parte trasera y laterales no combustibles.
- EXCENCION DE RESPONSABILIDAD:** ASBER no asume responsabilidad alguna por la cobertura de piezas o mano de obra, ni por fallas de componentes, defectos de fábrica o cualquier otro daño para las unidades instaladas en aplicaciones residenciales o no comerciales.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.