



Freidora profesional SS-35 San-Son

SKU: SS-35

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Freidora profesional SS-35 San-Son

- Acero inoxidable.
- Tina con 3 zonas: freído, caliente y fría.
- Base y posterior en lámina con pintura electrostática.
- Juego de cuatro patas con regatones regulables.
- Juego de dos canastillas porta-alimentos en alambrón niquelado.
- Válvulas pilostáticas tipo milivolt.
- Termostato eléctrico de 0 a 200 °C (No requiere conectarse).
- Válvula de drenaje de 1 pulgada de diámetro tipo esfera.
- Quemadores Storm® (patentados) fáciles de limpiar y que no requieren ajustes ni calibración.
- Tubo de alimentación de 3/4 de pulgada de diámetro.
- Capacidad: 19 L
- Producción de hasta 23 Kg de fritura por hora.
- 90,000 BTU/hr
- 22.680 Kcal/hr
- 0.986 m3/hr