

## Freidoras

FREIDORAS A GAS



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

Construcción de la tina en acero inoxidable calibre 16.

Modelo "E": chimenea desmontada, fácil de ensamblar.

Potentes quemadores "Tipo Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 38.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 200 °F a 400 °F.

Modelo AEF-4050-S-E: potentes quemadores "Tipo 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.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Deflectores en acero inoxidable, en una sola pieza.

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

Rejilla de alambón con acabado zincado, excepto modelo "E".

Canastillas de alambón con acabado zincado y mango plastificado.

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

Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.



AEF-4050-S-E



AEF-50-S



AEF-75-S



AEF-2525-S



### OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

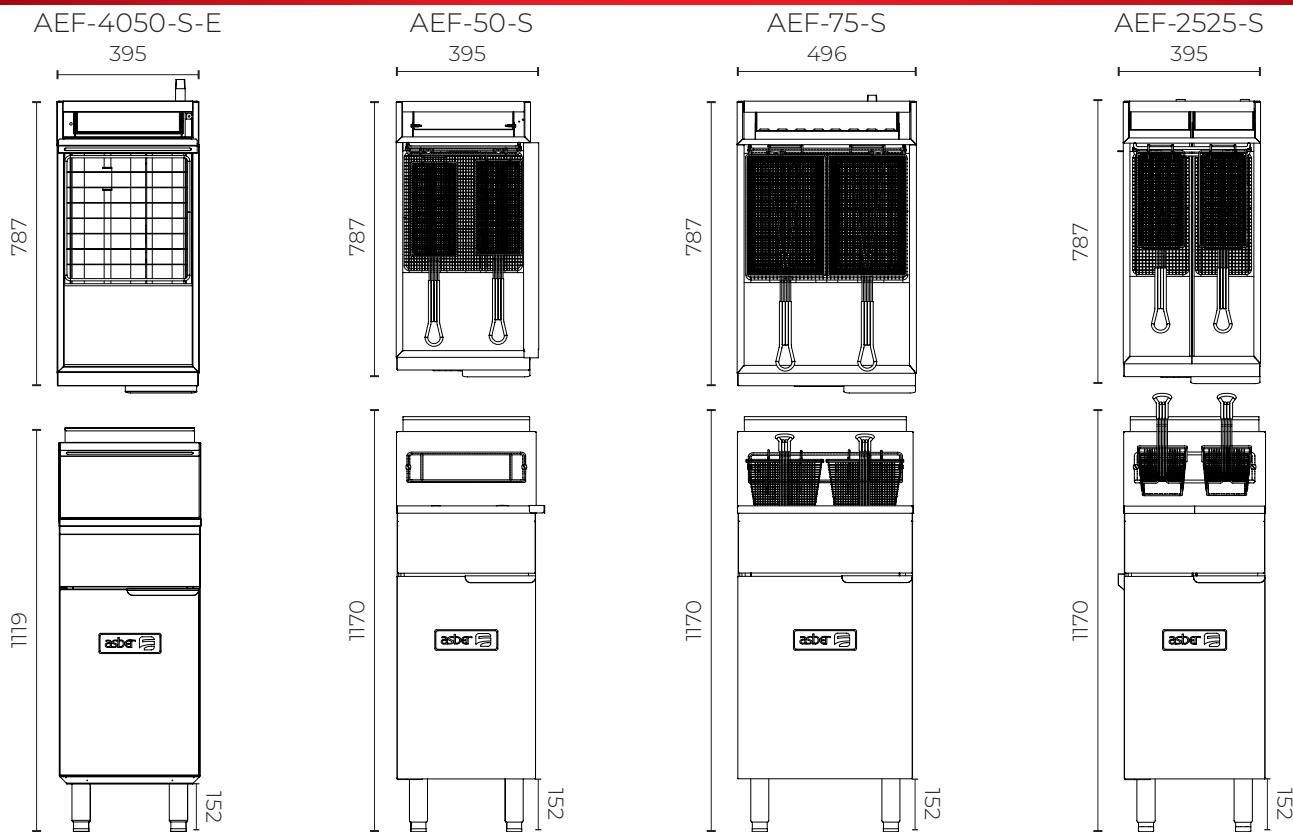
Ruedas de 6" (vástago incluido)\*.

MODELO	QUEMADORES TIPO GUITARRA N°	BTU TOTAL POR HORA	N° CUBAS	CAPACIDAD TOTAL (Litros)	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			
					Fronte	Profundidad	Altura	
<b>FREIDORA ECONOMICA</b>								
AEF-4050-S-E <b>NUEVO!</b>	3	35.000	1	24	395	787	1119	
<b>FREIDORAS ESTANDAR</b>								
AEF-50-S	3	38.000	1	24	395	787	1170	
AEF-75-S	4	38.000	1	35	496	787	1170	
AEF-2525-S	4	38.000	2	24 (12 x cuba)	395	787	1170	

\*Con costo adicional. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

# Freidoras

FREIDORAS A GAS



GAS Y ELECTRICIDAD	4050	50	75	2525
Tipo de gas	LPG o Gas Natural (NG)			
Conexión de gas	3/4" o más			
Regulador	Incluido			
Presión del gas	10.0" W.C. (LPG) o 5.0" W.C. (NG)			
BTU / Quemador	35.000	38.000		
BTU Total	105.000	114.000	152.000	
Peso de Envío (kg)	71	76	85	76
DIMENSIONES (mm)				
Frente (exterior)	395		496	395
Profundidad (exterior)	787			
Altura (exterior)	1119	1170		
Capacidad (litros)	24	24	35	12 (2)

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas pueden variar en +/- 1 cm.

## Características Estándar

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

Construcción de la tina en acero inoxidable calibre 16.

Potentes quemadores "Tipo Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 38.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 200 °F a 400 °F.

Modelo AEF-4050-S-E: potentes quemadores "Tipo 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.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Deflectores en acero inoxidable, en una sola pieza.

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

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

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

## Opciones y Accesorios

Kit de conversión de gas.

## REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- PRESION DEL GAS:** 5.0" W.C. (NG) para Gas Natural 10.0" W.C. (LPG) para Gas Propano. Regulador de presión incluido, para ser instalado al momento de la conexión.
- 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 [www.NFPA.org](http://www.NFPA.org)
- ESPACIO:** 6" de espacio en la parte trasera y laterales, para zonas combustibles. 0" espacio en la parte trasera y laterales no combustibles. Se requiere un espacio de 4" para todos los modelos instalados con a patas de al menos 6".