

LÍNEA DE COCCIÓN**✓ TAMAÑO Y POTENCIA VERSÁTIL**

Esta freidora de mesa otorga 20,000 BTU's con una tina de hasta 5.5 litros de capacidad lo cual permite una gran versatilidad de uso en tu cocina, buffet, etc.

✓ CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE

El exterior del equipo está construido en acero inoxidable tipo 430, esto para dar un mayor tiempo de vida.

✓ CANASTILLA EN ACERO NIQUELADO

Las canastillas de la freidora están fabricadas en acero niquelado, esto le brinda una mayor resistencia al tiempo y el trabajo permitiéndole una vida prolongada.

✓ PERILLA HEAVY DUTY

La nueva línea de cocción Torrey está equipada con una perilla metálica que cuentan con sistema de fijación brindando uso rudo y durabilidad.

✓ PRÁCTICO TAMAÑO

El equipo tiene un tamaño muy versátil e inclusive portátil ya que por ser de mesa le permite trabajar en espacios reducidos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones con empaque

Profundidad:	575 mm
Ancho:	330 mm
Alto:	500 mm

Dimensiones sin empaque

Profundidad:	557 mm
Ancho:	286 mm
Alto:	474 mm

Materiales

Canastilla de la freidora:	Acero niquelado
Quemadores:	Hierro vaciado
Material externo:	Acero inoxidable 201
Material interno:	Acero aluminizado / Acero galvanizado

Datos de rendimiento de cocción

Tipo de gas:	LP con opción a natural
Potencia BTU'S:	20,000
Consumo M3/hr:	0.53 (NG) / 0.23 (LPG)

Presión de gas

Presión de trabajo:	NG: 4in/wc LP: 10in/wc
---------------------	---------------------------

Accesorios

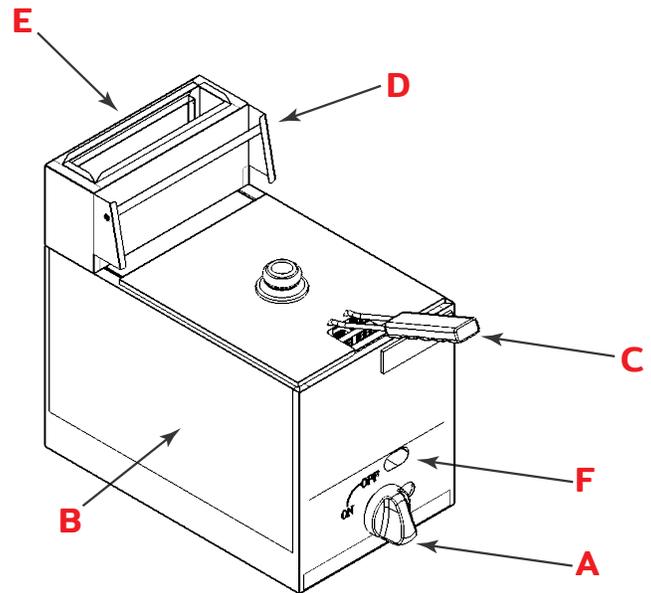
Tipo de quemador:	Quemador comercial hierro
Perilla:	Ergonómica de uso rudo
Espreas:	Juego de espreas para gas natural

Datos logísticos:

Peso bruto:	12.6 kg
Peso neto:	11.2 kg

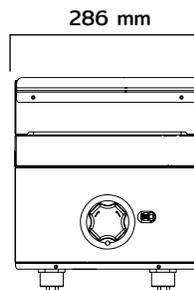
Las imágenes son representativas

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- A. Perilla ergonómica de uso rudo
- B. Contenedor para aceite
- C. Canastilla
- D. Soporte para canastilla
- E. Salida de calor
- F. Tornillo de ajuste para piloto

FRONTAL



LATERAL

