



# Freidor Comercial MINIFRY

EL FREIDOR MÁS EFICIENTE.



El freidor más eficiente con una producción de 12 kilogramos por hora y sólo utiliza 4.5 lts. de aceite

# Freidor Comercial MINIFRY

**San-Son®** crea para su comodidad y servicio, el freidor de inmersión más eficiente del mercado, gracias a su sistema de calentamiento a base de una resistencia eléctrica de inmersión que transmite el calor de manera directa al aceite con el consiguiente ahorro de tiempo y energía.

Así mismo, el termostato permite una graduación exacta apagando la resistencia cuando la temperatura elegida ha sido alcanzada. Capacidad de producción de hasta 12kg. de producto por hora, requiere unicamente de 4.5 litros de aceite.

## CARACTERÍSTICAS

- 🌀 Mueble construido totalmente en acero inoxidable.
- 🌀 Equipado con resistencia eléctrica de 3000 watt a 120 volt/60hz. (disponible en 220 volt/60hz.)
- 🌀 Tina freidora en acero inoxidable desmontable para su limpieza con asas.
- 🌀 Termostato eléctrico de 0 a 200 C.
- 🌀 Juego de cuatro regatones de bakelita regulables.
- 🌀 Canastilla porta-alimento en alambón niquelado con mango plastificado.
- 🌀 Base en lámina con esmaltado epóxico.
- 🌀 Garantía de un año, servicio y refacciones **San-Son®**.



MINIFRY



## CONFIGURACION TECNICA

### MODELO MINIFRY

FRENTE: 0.370 mt  
FONDO: 0.510 Mts.  
ALTO: 0.400 Mts.  
Peso Neto: 12 kgs.

3000 watts  
Tina: 4.5 lts.  
Cable uso rudo: 3x12  
110 o 220 V.

