



Freidor Comercial

SS-35

MÁXIMA EFICACIA



San-Son crea para su comodidad y servicio, el freidor de inmersión más eficiente del mercado para grandes volúmenes. Gracias a su amplia tina de freído que le brindará mayor capacidad y a su termostato de precisión para producir hasta 30 Kg. de frituras por hora.

Freidor Comercial

SS-35

El freidor más eficiente del mercado gracias a su tina con 3 zonas de calentamiento y a 3 quemadores de 35000 Btu/Hr cada uno Storm® (Patentado) que puede lograr una gran capacidad de producción en poco tiempo, hasta 30 kg por hora. La zona fría verdadera hace que las patitas queden en la parte interior.



CARACTERISTICAS

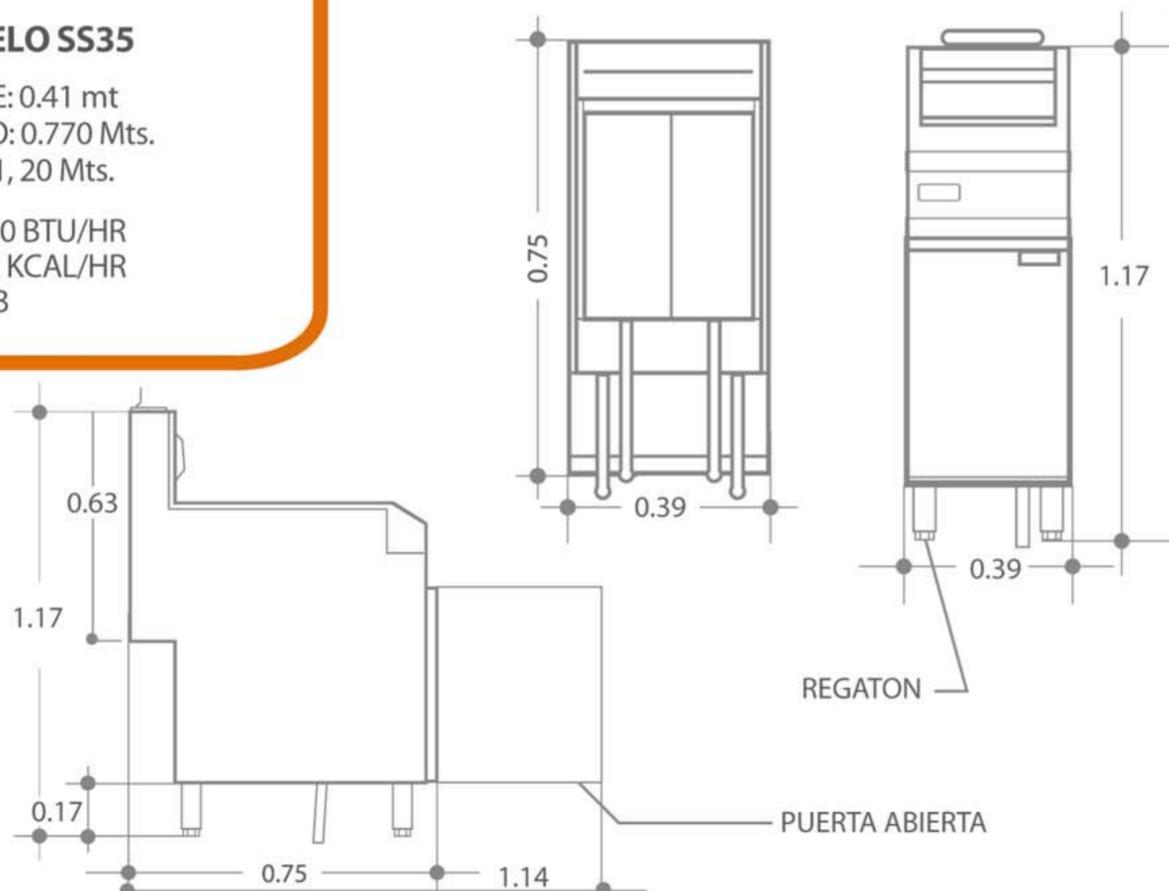
- Mueble construido totalmente en acero inoxidable.
- Tina con 3 zonas: freido, caliente y fría.
- Base y posterior en lámina con pintura electrostática.
- Juego de cuatro patas con regatones regulables.
- Juego de dos canastillas portaalimentos en alambón niquelado.
- Válvulas pilostáticas tipo millivot.
- Termostato eléctrico de 0 a 200 C (No requiere conectarse).
- Válvula de drenaje 1" de diámetro tipo esfera.
- Quemadores Storm® (patentados) fáciles de limpiar y que no requieren ajustes ni calibración.
- Tubo de alimentación de 3/4" de diametro.
- Garantía de un año, servicio y refacciones **San-Son®**.

CONFIGURACION TECNICA

MODELO SS35

FRENTE: 0.41 mt
FONDO: 0.770 Mts.
ALTO: 1, 20 Mts.

110,000 BTU/HR
27,722 KCAL/HR
1.19 M3



www.san-son.com

