



Freidor Comercial ZF-70



ZF-70

Freidor Comercial



mod. ZF-70



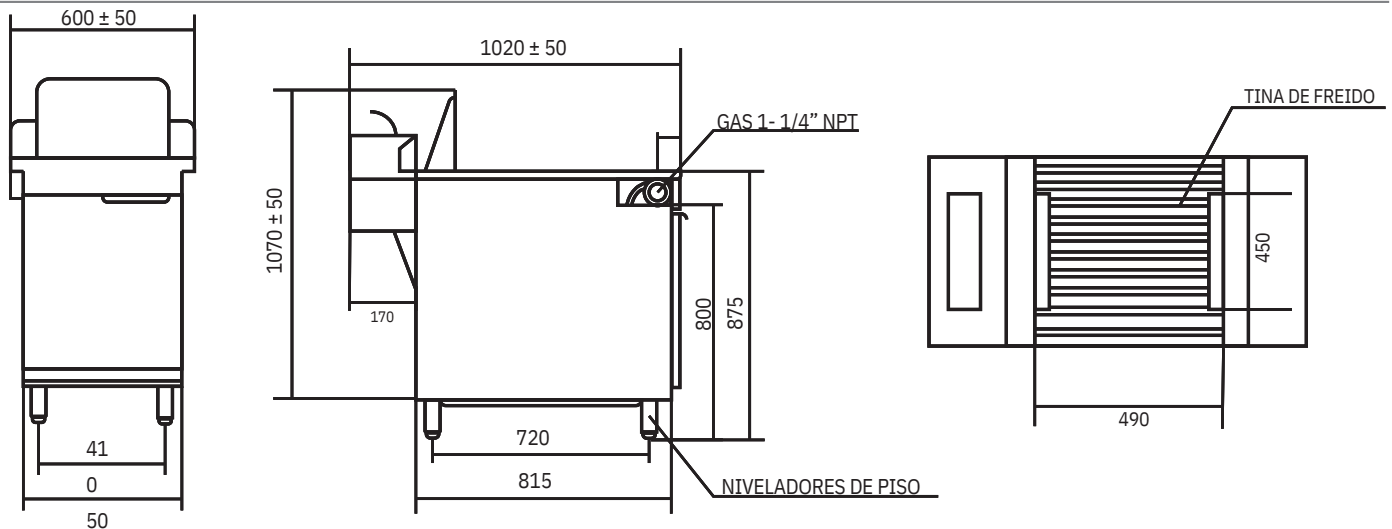
Características Generales

- Cuerpo exterior (frente, laterales y tina) en acero inoxidable
- 5 Quemadores de fierro fundido de 21,000 BTU/Hr c/u para recuperación inmediata
- Tina de acero inoxidable con 3 zonas (freido, caliente y fria)
- 2 canastillas porta alimentos de alambro niquelado para 1 Kg c/u
- Gancho de limpieza en alambro niquelado
- Tubos intercambiadores de calor y chimenea en acero inoxidable
- Valvula de seguridad tipo milivolt
- Termostato electrico de 0° a 200° (no requiere conectarse a la electricidad)
- 2 pilotos de 3 vias
- Juego de 4 patas con regatones nivelables
- Tubo de alimentación lateral izquierdo de diametro 1 1/4" C-40 con rosca de conexión NPT con pintura electroestatica
- Valvula de drenaje de 1" tipo esfera

CAPACIDAD: Produce de 30 hasta 35 de fritura por hora, utilizando 33 a 37 Lts de Aceite

Tina, cuerpo y quemadores garantizados por 5 años segun politicas del fabricante

Con guración Técnica



Dimensiones (mm)

| MODELO | ANCHO | PROFUNDIDAD | ALTURA TOTAL | ALTURA DE TRABAJO | No. DE QUEMADORES | BTU/Hr TOTAL | PESO APROX. |
|---------|--------------|---------------|---------------|-------------------|-------------------|--------------|-------------|
| ZF - 70 | 600 ± 50 | 1020 ± 50 | 1070 ± 50 | 875 | 5 | 105,000 | 92 Kgs |