



Freidor Comercial

ZF - 70



ZF-70

Freidor Comercial



mod. ZF-70



Características Generales

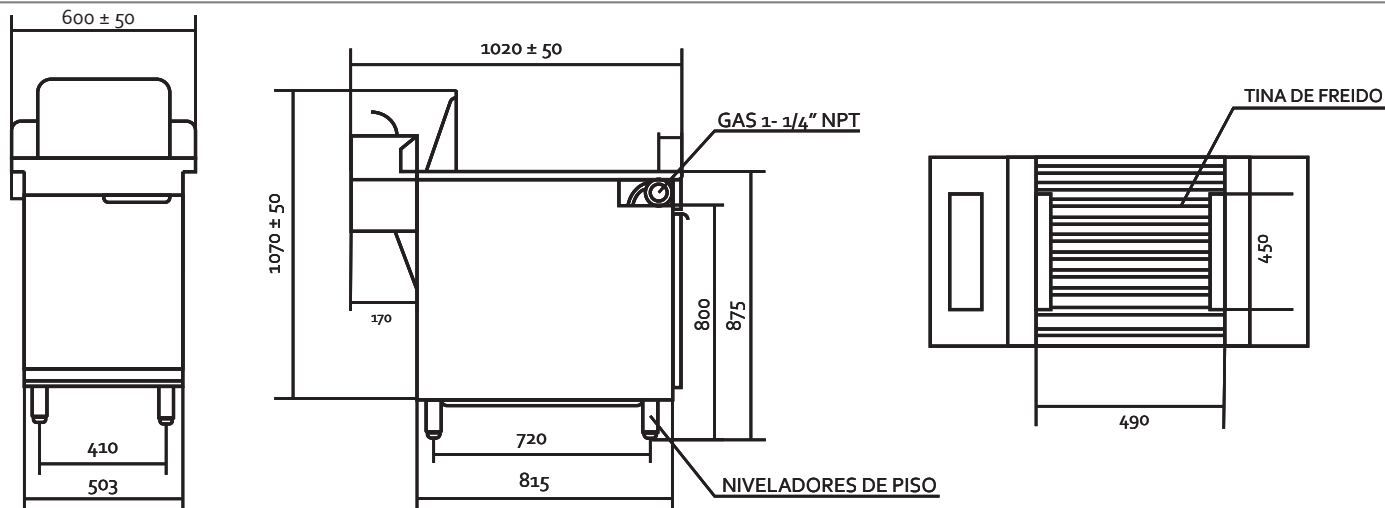
- Cuerpo exterior (frente, laterales y tina) en acero inoxidable
- 5 Quemadores de fierro fundido de 21,000 BTU/Hr c/u para recuperación inmediata
- Tina de acero inoxidable con 3 zonas (freido, caliente y fria)
- 2 canastillas porta alimentos de alambón niquelado para 1 Kg c/u
- Gancho de limpieza en alambón 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



Configuración 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