



FICHA TÉCNICA

FREIDORA ALTA PRODUCCION 18 LITROS MAIGAS

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



Descripción del Equipo

Freidora Alta Produccion 18 Litros Maigas

Las freidoras industriales MAIGAS son artefactos que utilizan combustibles gaseosos. Comprenden un recipiente de cocción, calentado por uno o más quemadores, en el cual se coloca aceite. Diseñado, específicamente, para todo tipo de frituras que necesitan un gran nivel de aceite para su cocción. Este equipo está dirigido, principalmente, para negocios como restaurantes, casinos y locales de comida rápida.

Construidos en acero inoxidable calidad AISI 430, lo que lo hace resistente a los ácidos de los alimentos.

Quemadores de hierro con deflectores.

Temperatura regulada por válvula con termostato incorporado, lo que permite manejar la circulación de gas de acuerdo a las temperaturas necesitadas, ahorrando combustible y aceite.

Sistema de cierre de seguridad, en caso que el piloto se apague accidentalmente.

Canastillos niquelados importados.

Funcionamiento sólo con aceite.

Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

Tiempo de cocción 13.5 minutos

Tiempo Produccion Hora 30 kl.

MODELO 6EA58 (GLP) 6EA59 (GN)

CAPACIDAD 18 Lt.

DIMENSIONES 36x72x116 cms.

Nº DE CANASTILLOS 2

MEDIDA CANASTILLOS 11,5x28x12 cms.

PRODUCTIVIDAD HORARIA 10 Kg.

C. TERMICO NOMINAL 16,5 Kw.

C. NOMINAL GLP 1 202 Kcal/H (GAS LICUADO)

C. NOMINAL GN 1,576 m3/H. (GAS NATURAL)
PESO APROX. 53 Kg.

FABRICACION NACIONAL

OFERTA: \$680.000 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

Banco: Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9

Email: contacto@camaradefrio.cl