



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



FREIDORA 2 CANASTOS, 3 QUEMADORES 25 LTS. GASTROMAQ

CODIGO: 5716

- Freidora de papas a GAS de alta producción solo aceite.
- Estructura de acero inoxidable de alta resistencia a ácidos de los alimentos.
- Quemadores de fierro especialmente diseñado para uso constante con deflectores.
- Regulador de temperatura por válvula con termostato dando opción de ahorro de combustible y aceite.
- Dispositivo de seguridad por apagado de piloto.
- 2 canastillos de 120 x 270 x 200
- 3 Boquillas de combustión

Categorías: [Freidoras](#)

- Freidora de papas a GAS de alta producción solo aceite.
- Estructura de acero inoxidable de alta resistencia a ácidos de los alimentos.
- Quemadores de fierro especialmente diseñado para uso constante con deflectores.
- Regulador de temperatura por válvula con termostato dando opción de ahorro de combustible y aceite.
- Dispositivo de seguridad por apagado de piloto.
- 2 canastillos de 120 x 270 x 200
- 3 Boquillas de combustión

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 25L.

Potencia: 18KW/Hr.

Gas: GLP o GN

Dimensiones: 400x700x1100 mm

Peso neto: 43 Kg.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292