



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



FREIDORA 25 LTS. 400 MAIGAS

CODIGO: 6402

- Freidora 400 fabricada íntegramente en acero inoxidable calidad AISI 304.
- Es un equipo robusto para soportar su uso industrial.
- Posee una puerta abatible con cierre magnético.
- Para la regulación de temperatura posee un Moderno Display Gráfico provisto de diferentes funciones que permite tener un control mas preciso y automático en el proceso de cocción.
- Cuenta con una luz piloto y un botón de reset en caso que se requiera.
- Para la seguridad cuenta con un termostato de seguridad y un ventilador

Categorías: [Casinos](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Freidoras](#), [Restaurantes](#)

- Freidora 400 fabricada íntegramente en acero inoxidable calidad AISI 304.
- Es un equipo robusto para soportar su uso industrial.
- Posee una puerta abatible con cierre magnético.
- Para la regulación de temperatura posee un Moderno Display Gráfico provisto de diferentes funciones que permite tener un control mas preciso y automático en el proceso de cocción.
- Cuenta con una luz piloto y un botón de reset en caso que se requiera.

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



- Para la seguridad cuenta con un termostato de seguridad y un ventilador

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: 6E742 GLP - 6E742N GN

3 Quemadores

Diámetro Inyectores (1/100):

Quemador: GLP 140

GN: 220

Alimentación Eléctrica:

220v/50 Hz/25W

Categoría: II 2H3B/P

Tipo: A1

Consumo Térmico: 21 Kw

Consumo Nominal GLP (g/h): 1531

Consum Nominal GN (m3/h): 1.942

Presión Gas para GLP: 28 Mbar

Presión Gas para GN: 20 Mbar

Peso: 67 Kg.

Suministro de gas

Entrada Diámetro 1/2 HE

Llave de paso a la Vista

Suministro Eléctrico

220 V/50 hz/25W

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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