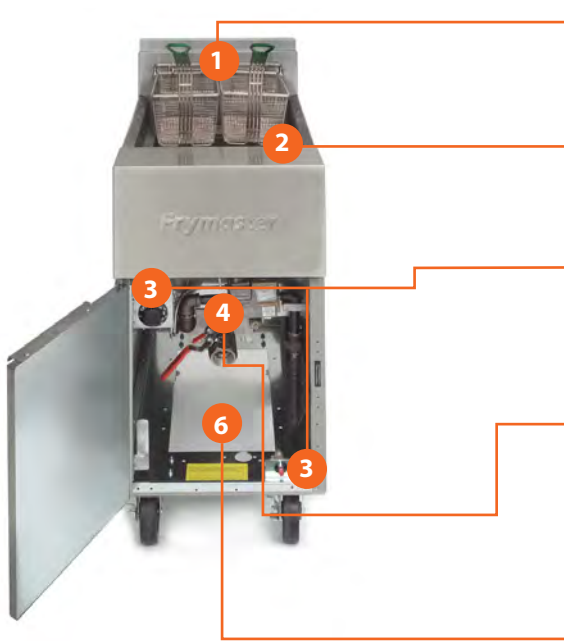




Freidoras GF

Ofrecen un sobresaliente rendimiento a olla abierta



GF14 con llantas opcionales e ignitor piezo.

- 1. Están diseñadas para la producción de freído versátil.** Éste modelo ofrece la opción de 20 y 25 L de capacidad de aceite.
- 2. Son fáciles de limpiar.** Diseño de olla abierta permite el acceso seguro a cada centímetro de la tina.
- 3. Son fáciles de operar.** Sólo tienes que configurar la temperatura de freído deseado y empezar a cocinar. La opción de Piezo Ignitor permite la ignición con la simple presión de un botón.
- 4. La freidora se apaga automáticamente** si la temperatura excede el alto límite.
- 5. No requiere conexión eléctrica.**
- 6. Dispone de un sistema de transferencia de calor durable** en el que se puede confiar para años de buen rendimiento.



GF40 con llantas opcionales

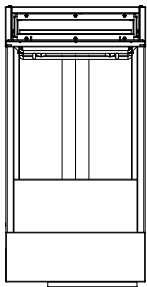
- 7. Tienen accesorios opcionales durables** incluyendo el Piezo Ignitor, tapas para la tina, canastillas de tamaño completo, pantalla de soporte de canastillas y llantas.
- 8. Recopila y facilita la extracción de sedimentos** con una profunda zona fría y una válvula de drenado tipo bola IPS de 1-1/4”.

Las Freidoras GF ofrecen todos los beneficios de freír a olla abierta a un precio accesible de entrada.

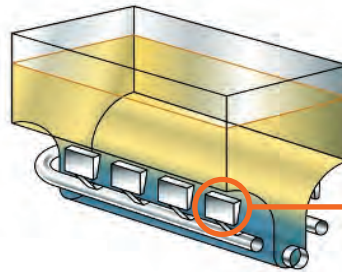


Especificaciones

Tina y puerta de acero inoxidable

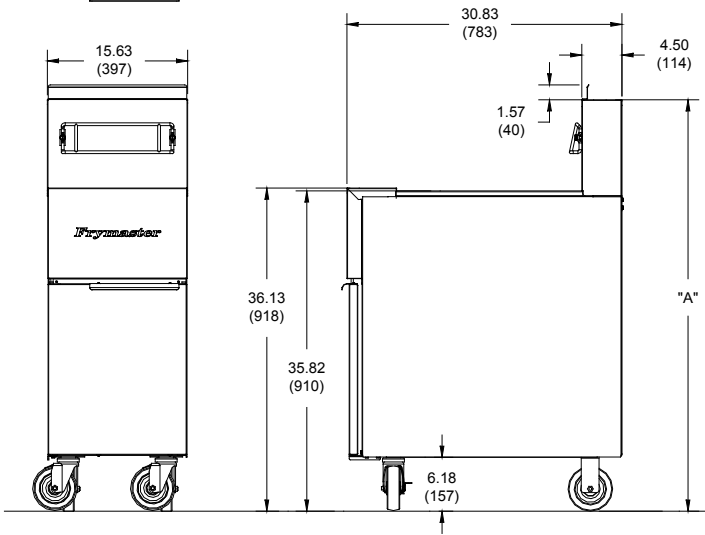


DIMENSIONES PULGADAS
(MM)



Tina con amplia zona fría

Quemadores Master Jet
Generan una gran área de transferencia de calor.



REQUERIMIENTOS

MODELO	GAS NAT/LP	ELÉCTRICOS
GF14	100,000 Btu/hr. (25,189 kcal) [29.3 kw]	No se requiere para el sistema de milivoltios
GF40	122,000 Btu/hr. (30,730 kcal) [35.8 kw]	

DIMENSIONES

MODELO	CAPACIDAD DE ACEITE	TAMAÑO (cm)			ALTURA CON TUBO DE DRENADO	PESO NETO
		ALTURA	ANCHO	PROFUNDIDAD		
GF14	40 lbs. (20 litros)	41-1/8" (104.4 cm)	15-5/8" (39.7 cm)	30-7/8" (78.4 cm)	13" (33.0 cm)	115 lbs. (52 kg)
GF40	50 lbs. (25 litros)	46-1/8" (117.2 cm)	15-5/8" (39.7 cm)	30-7/8" (78.4 cm)	13" (33.0 cm)	131 lbs. (59 kg)



Especificaciones

Diseñado para una producción versátil
de freído y un sólido desempeño

Como realizar la orden:

La siguiente descripción le ayudara a realizar el pedido del equipo con las características que desea:

GF14 Capacidad 40-lb. (20 L), freidora de gas estándar con olla abierta, control de mili voltios y sonda de temperatura duradera.

GF40 Capacidad 50-lb. (25 L), freidora de gas estándar con olla abierta, control de mili voltios y sonda de temperatura duradera.

SD Olla y puerta de acero inoxidable – gabinete de esmalte.

Notas:

- Entrada de gas de 1/2" (1.27 cm.) (NPT).
- Se recomienda almacenar una presión de entrada mínima de 6"W.C. para gas natural y el 11"W.C. para gas L.P. Verifique los códigos de plomería para la capacidad adecuada de la línea de suministro para alcanzar una presión de entrada del quemador de 3-1/2" W.C. para gas natural o 8-1/4" W.C. para gas L.P.

Información de espacio para freidoras estándar GF14 y GF40:

Se necesita un mínimo de 24" (61 cm) de espacio frente a la unidad para que el servicio y operación se realicen de forma correcta, debe existir un espacio de 6" (15.2 cm) a los lados y la parte trasera de la freidora y a cualquier material combustible, y un mínimo de 18" (45.7 cm) entre la salida de la chimenea y el borde inferior del filtro de la campana de escape.