

FREIDORAS

DE GAS PROPANO

InBlan



FRIDORAS DE GAS PROPANO

Termostato digital para graduación de 2 temperaturas (temperatura fritura y temperatura mantenimiento) graduación + - 1°.
 Termostato de seguridad, limitador de temperatura.
 Provistas de Válvula de seguridad, válvula de retención y filtro de gas. Homologada por AENOR.
 Fabricada en acero inoxidable.
 Encimera con diseño para retroceso de aceite a la cuba en caso de rebosar y con base lisa para su mejor limpieza.
 Cuba recubierta con aislante térmico.
 Instalación eléctrica realizada con cable anticorrosivo.
 Manómetro indicador de presión.
 Equipada con ruedas para facilitar su desplazamiento.
 Vaciado de aceite mediante válvula.
 Fácil instalación.
 Certificado CE.

PROPANE DEEP-FRYER

Equipped with a digital thermostat to adjust two distinct temperatures (frying temperature and holding temperature), + - 1° C.
 Temperature cut-out safety feature.
 Equipped with safety valve, check valve and gas filter.
 European AENOR standard approved.
 Manufactured in stainless steel.
 Countertop designed for retrieving oil into the tank in case of overflowing and flat bottom to easy the cleaning process.
 Thermal insulation lined basin.
 Electrical system with thermal protection cable.
 Pressure indicator Manometer.
 Equipped with wheels to help its displacement.
 Valve outlet for oil.
 Easy installation.
 Holding the CE Certificate.

FRITEUSE PROPANO

Thermostat digital pour la graduation de 2 températures (température de friture et température de maintien) Graduation + - 1°.
 Thermostat de sécurité, limiteur de la température.
 Equipée de soupape de sécurité, clapet de retenue et filtre à gaz.
 Homologation AENOR normes européennes.
 Fabriquée en acier inoxydable.
 Plan de travail spécialement conçu pour la récupération de l'huile du bac en cas de débordement, et d'une surface lisse pour un meilleur entretien.
 Cuve recouverte d'un isolant thermique.
 L'installation électrique se fait avec des câbles résistants à la chaleur.
 Manomètre indicateur de pression.
 Equipée de roues pour faciliter son déplacement.
 Sortie de l'huile par un robinet.
 L'installation est facile.
 Elles ont le certificat CE.

FRITADEIRAS A GÁS PROPANO

Termostato digital para graduação de duas temperaturas (temperatura de fritura e temperatura de manutenção) Graduação + - 1°.
 Termostato de segurança, interruptor de temperatura automático.
 Equipado com válvula de segurança, válvula de retenção e filtro de gás.
 Homologação de AENOR normas europeias.
 Fabricado em aço inoxidável.
 Encimera com desenho para o retrocesso do óleo à cuba em caso de se derramar e com base lisa para a sua melhor limpeza.
 Cuba coberta de isolante térmico.
 Instalação eléctrica com cabo anti-térmico.
 Manómetro indicador de pressão.
 Equipada com rodas para ajudar seu deslocamento.
 Saída de válvula para óleo.
 Instalação fácil.
 Aprovada com o Certificado CE.



FREIDORAS DE GAS PROPANO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	FP 20	FP 30	FP 50
Capacidad	20 Lts.	30 Lts.	50 Lts.
Tipo cuba	Cónica	Cónica	Cilíndrica
Medidas cuba	Ø540 x Ø400 x 170 mm	Ø640 x Ø500 x 170 mm	Ø650 x 220 mm
Altura mueble	850 mm	850 mm	850 mm
Ancho mueble	800 mm	850 mm	900 mm
Fondo mueble	800 mm	850 mm	900 mm
Potencia quemador	20.000 Kcal/h	30.000 Kcal/h	40.000 Kcal/h
Peso	100 Kg.	110 Kg.	120 Kg.
Presión alimentación	1,75 kg. /cm ²	1,75 kg. /cm ²	1,75 kg. /cm ²
Tensión	230 V	230 V	230 V
Consumo eléctrico	10 W	10 W	10 W



PROPANE DEEP-FRYER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	FP 20	FP 30	FP 50
Capacity	20 Lts.	30 Lts.	50 Lts.
Type vat	Conical	Conical	Cylindrical
Measurements of Fry pan	Ø540 x Ø400 x 170 mm	Ø640 x Ø500 x 170 mm	Ø650 x 220 mm
Overall Height of furniture	850 mm	850 mm	850 mm
Overall Width of furniture	800 mm	850 mm	900 mm
Overall Depth of furniture	800 mm	850 mm	900 mm
Burner power	20.000 Kcal/h	30.000 Kcal/h	40.000 Kcal/h
Overall Weight	100 Kg.	110 Kg.	120 Kg.
Pressure supply	1,75 kg. /cm ²	1,75 kg. /cm ²	1,75 kg. /cm ²
Tension V.	230 V	230 V	230 V
Electric Consumption W	10 W	10 W	10 W



FRITEUSE PROPANO

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	FP 20	FP 30	FP 50
Capacité	20 Lts.	30 Lts.	50 Lts.
Modèle de cuve	Conique	Conique	Cylindrique
Dimensions de la cuve	Ø540 x Ø400 x 170 mm	Ø640 x Ø500 x 170 mm	Ø650 x 220 mm
Hauteur du meuble	850 mm	850 mm	850 mm
Largeur du meuble	800 mm	850 mm	900 mm
Profondeur du meuble	800 mm	850 mm	900 mm
Puissance brûleur	20.000 Kcal/h	30.000 Kcal/h	40.000 Kcal/h
Poids	100 Kg.	110 Kg.	120 Kg.
Pression d'alimentation	1,75 kg. /cm ²	1,75 kg. /cm ²	1,75 kg. /cm ²
Tension	230 V	230 V	230 V
Consommation Électrique	10 W	10 W	10 W



FRITADEIRAS A GÁS PROPANO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	FP 20	FP 30	FP 50
Capacidade	20 Lts.	30 Lts.	50 Lts.
Modelo Cuba	Cónica	Cónica	Cilíndrica
Dimensões cuba	Ø540 x Ø400 x 170 mm	Ø640 x Ø500 x 170 mm	Ø650 x 220 mm
Altura móvel	850 mm	850 mm	850 mm
Largo móvel	800 mm	850 mm	900 mm
Profundidade móvel	800 mm	850 mm	900 mm
Poder de queimador	20.000 Kcal/h	30.000 Kcal/h	40.000 Kcal/h
Peso	100 Kg.	110 Kg.	120 Kg.
Provisão de pressão	1,75 kg. /cm ²	1,75 kg. /cm ²	1,75 kg. /cm ²
Tensão	230 V	230 V	230 V
Consumo Eléctrico	10 W	10 W	10 W