



U USINOX®

FREIDORA DE PAPAS FP30



Freidora de Papas de Alta Producción, fabricada en Acero inoxidable AISI 304 (30 Kg/h.) calefaccionada a gas.

Estanque de 22 litros de capacidad y dos canastillos.

Sistema de control de temperatura y corte por termostato de alta sensibilidad independientes de la válvula.

Válvula Sit Nova (Italia) con termopila para freidora.

Estanque, tobera de salida de gases, laterales, puerta, contra puerta, chasis y patas de Acero inoxidable AISI 304.

Patas con patines de nivelación.

Estanque curvo y abierto, lo que permite la limpieza total de este, en forma manual y sencilla.

Aislación de fibra cerámica.

Equipo Certificado ante la Superintendencia de Electricidad y Combustible SEC.





USINOX®

Estanque curvo abierto de Acero Inoxidable AISI 304, de fácil acceso y limpieza de la Freidora



Válvula de Seguridad y Encendido, modelo Nova, Italiana, especial para Freidoras.



Termostato de alta sensibilidad, situado en el centro del estanco, bulbo inmerso en el aceite.



Piezo Eléctrico, para el encendido del piloto.



FREIDORA FP30					CANASTILLO DE PAPAS	
MODELO	CODIGO	POTENCIA	DIMENSIONES	PESO		DIMENSIONES
FP30	0081117	32 Kw/h	400 x 790 x 850 mm.	65 Kg.	CHICO	400 x 790 x 850 mm.

PORCIONADOR DE PAPAS		
MODELO	CODIGO	DIMENSIONES
PPF	0350168	210 x 235 mm.

LAS ENCINAS 721 - CERRILLOS - SANTIAGO, ESTACIONAMIENTO PROPIO
Fono/Fax: 557 2409 - Página Web: www.usinox.cl - E-mail: ventas@usinox.cl