



# Freidor Comercial F70

ROBUSTEZ, EFICIENCIA Y RENTABILIDAD.



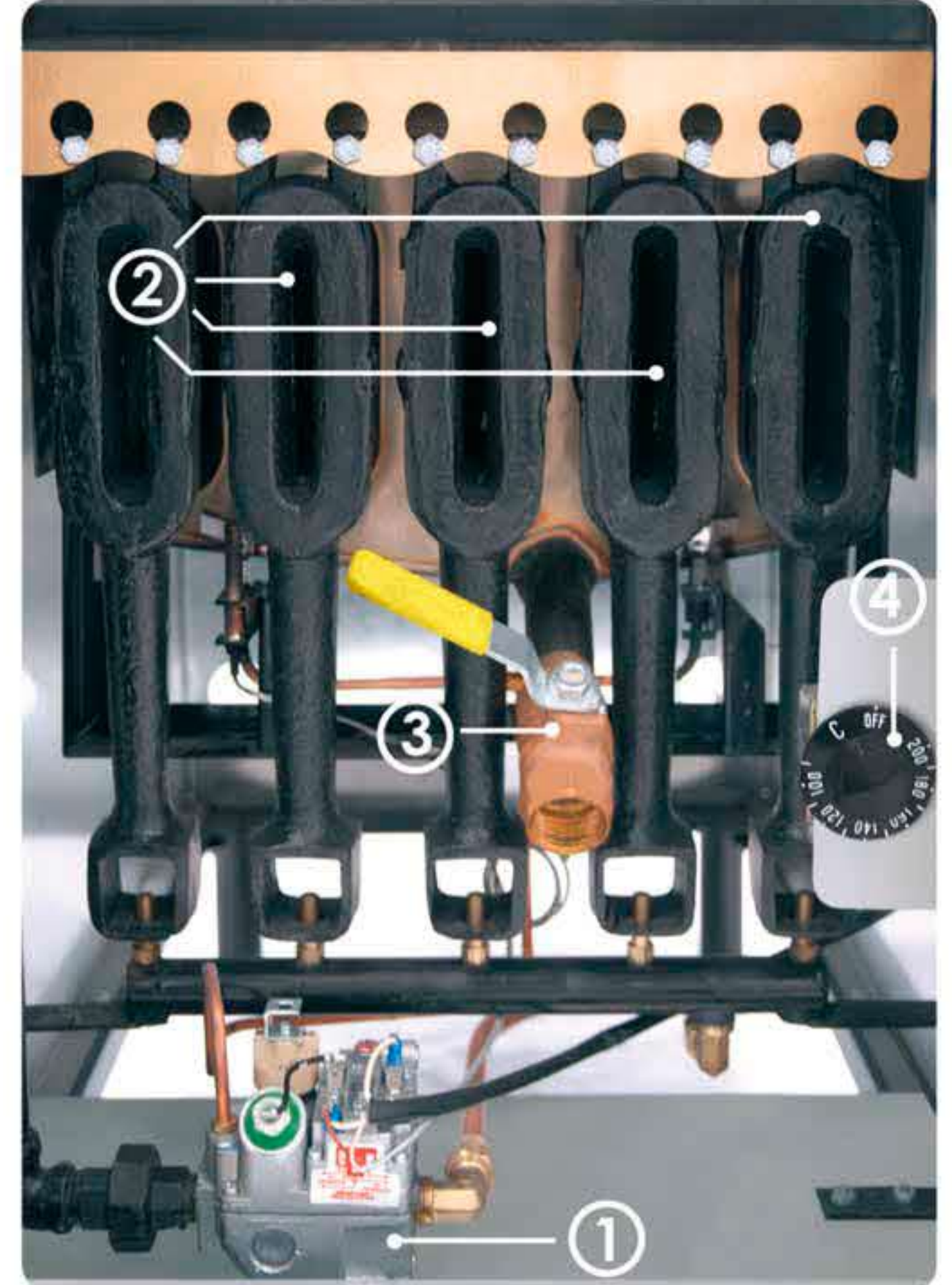
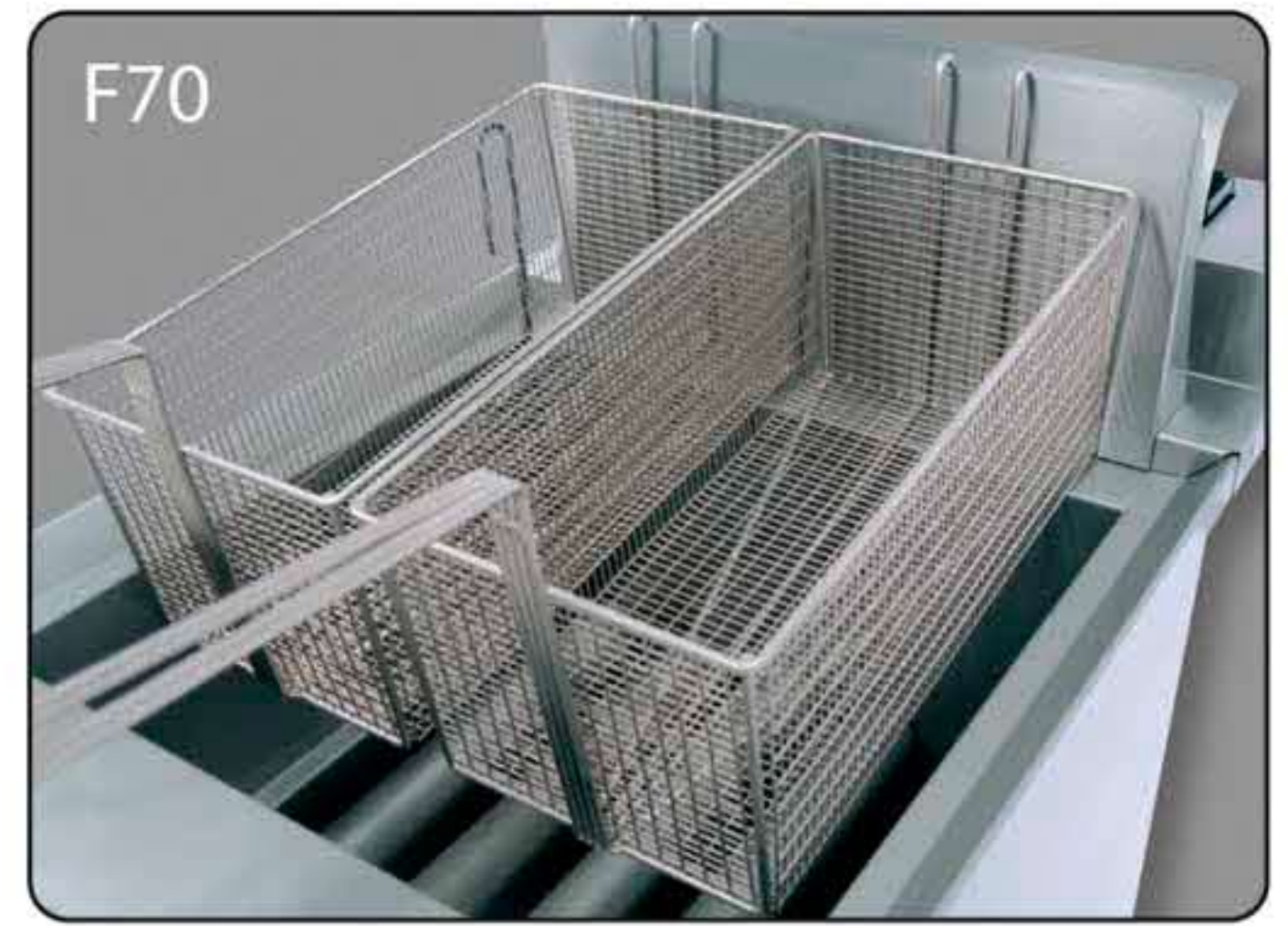
**San-Son**® crea para su comodidad y servicio, el freidor de inmersión más eficiente del mercado para grandes volúmenes. Gracias a su amplia tina de freído que le brindará mayor capacidad y a su termostato de precisión para producir hasta 35 Kg. de frituras por hora.

# Freidor Comercial F70

Con quemadores de diseño especial y de alta capacidad, este freidor ofrece una recuperación rápida de temperatura para alcanzar producciones de hasta 35 kgs por hora. Así mismo, la válvula pilostática de seguridad tipo millivot y su termostato eléctrico aseguran un servicio óptimo. La amplia zona fría retiene las partículas de alimento llevándolas a la parte inferior, impidiendo que se carbonicen y contaminen el aceite o el sabor de los alimentos.

## CARACTERISTICAS

- ⊗ Estructura integral en ángulo y solera.
- ⊗ Mueble y tina freidora contruidos totalmente en acero inoxidable.
- ⊗ Base y posterior en lámina galvanizada para evitar corrosión.
- ⊗ Válvulas pilostática tipo millivot.
- ⊗ Termostato eléctrico de 0 a 200 C.
- ⊗ Juego de cinco quemadores en Fierro fundido de gran capacidad para recuperación inmediata.
- ⊗ Dos canastillas porta alimentos.
- ⊗ Patas en tubo cédula 40 de 1 ¼" de diámetro con regatón regulable.
- ⊗ Tubo de alimentación frontal de 1 ¼" cedula 40.
- ⊗ Válvula de drenaje de 1" de diámetro tipo esfera.
- ⊗ Quemadores de bastón fáciles de limpiar y que no requieren ajustes ni calibración.
- ⊗ Gancho de limpieza en alambón.
- ⊗ Garantía de un año, servicio y refacciones **San-Son®**



1. BOMBA MINIBOLD / 2. QUEMADORES  
3. VÁLVULA DE DESAGUE / 4. TERMOSTATO

## CONFIGURACION TECNICA

### MODELO 70

#### SIN RESPALDO

FRENTE: 0.585 Mts.  
FONDO: 1.045 Mts.  
ALTO: 1.10 Mts.  
Peso Neto: 92 kgs.

#### CON RESPALDO

FRENTE: 0.585 Mts.  
FONDO: 1.045 Mts.  
ALTO: 1.10 Mts.  
Peso Neto: 122 kgs.

