

LÍNEA DE COCCIÓN



✓ TAMAÑO Y POTENCIA VERSÁTIL

Esta freidora de mesa otorga 20,000 BTU's con una tina de hasta 5.5 litros de capacidad lo cual permite una gran versatilidad de uso en tu cocina, buffet, etc.

✓ CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE

El exterior del equipo está construido en acero inoxidable tipo 430, esto para dar un mayor tiempo de vida.

✓ CANASTILLA EN ACERO NIQUELADO

Las canastillas de la freidora están fabricadas en acero niquelado, esto le brinda una mayor resistencia al tiempo y el trabajo permitiéndole una vida prolongada.

✓ PERILLA HEAVY DUTY

La nueva línea de cocción Torrey está equipada con una perilla metálica que cuentan con sistema de fijación brindando uso rudo y durabilidad.

✓ PRÁCTICO TAMAÑO

El equipo tiene un tamaño muy versátil e inclusive portátil ya que por ser de mesa le permite trabajar en espacios reducidos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones con empaque

Profundidad:	575 mm
Ancho:	330 mm
Alto:	500 mm

Dimensiones sin empaque

Profundidad:	557 mm
Ancho:	286 mm
Alto:	474 mm

Materiales

Canastilla de la freidora:	Acero niquelado
Quemadores:	Hierro vaciado
Material externo:	Acero inoxidable 201
Material interno:	Acero aluminizado / Acero galvanizado

Datos de rendimiento de cocción

Tipo de gas:	LP con opción a natural
Potencia BTU'S:	20,000
Consumo M3/hr:	0.53 (NG) / 0.23 (LPG)

Presión de gas

Presión de trabajo:	NG: 4in/wc LP: 10in/wc
---------------------	---------------------------

Accesorios

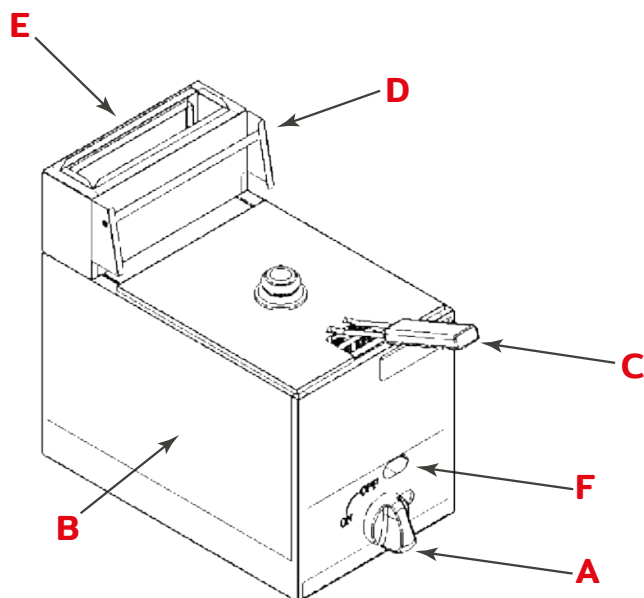
Tipo de quemador:	Quemador comercial hierro
Perilla:	Ergonómica de uso rudo
Espreas:	Juego de espreas para gas natural

Datos logísticos:

Peso bruto:	12.6 kg
Peso neto:	11.2 kg

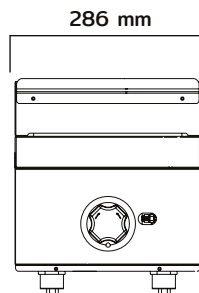
Las imágenes son representativas

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- A. Perilla ergonómica de uso rudo
- B. Contenedor para aceite
- C. Canastilla
- D. Soporte para canastilla
- E. Salida de calor
- F. Tornillo de ajuste para piloto

FRONTAL



LATERAL

