

SR42G

Super Runner

Fritadeira a Gás



Características

- Tubos tipo Fry-Pot
- Capacidade de Óleo: 21 litros
- 105.000 BTU/h
- Área de fritura: 35 x 35cm
- Termostato de ação mecânica
- Sistema de controle por milivolt, não requer ligação elétrica
- Thermo-tube
- Zona fria larga
- Aço inox: tanque de fritura, frente, porta e laterais aluminizada
- Tela de proteção para os queimadores e 2 cestos
- Pés ajustáveis 15cm.

Acessórios

Laterais em aço inox

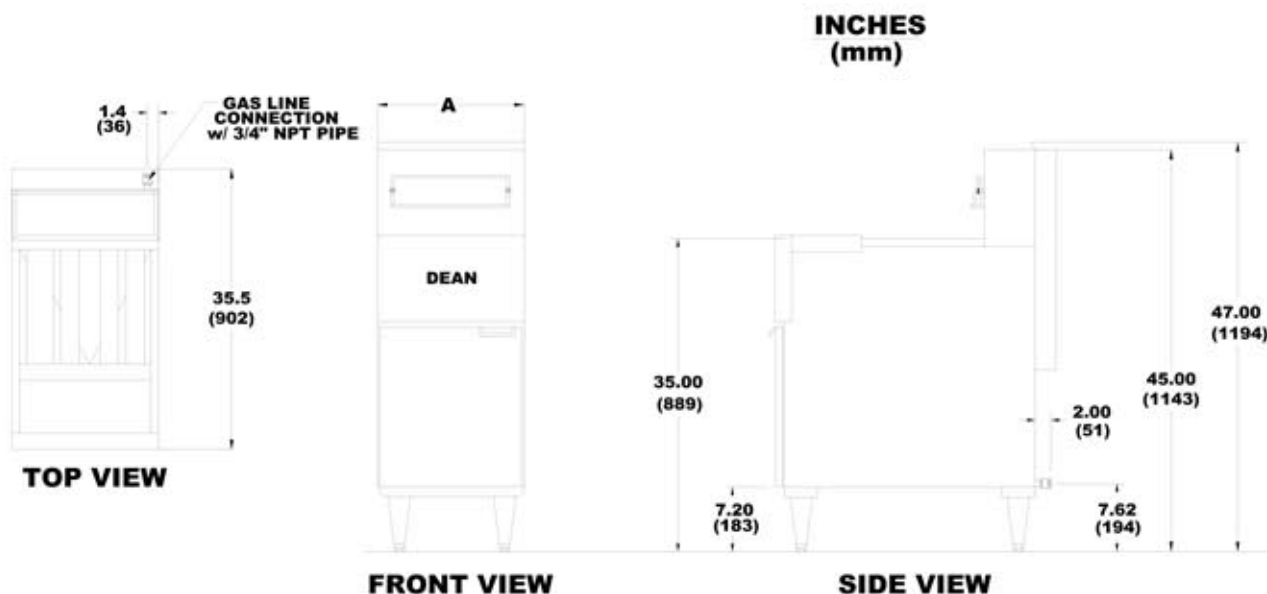
Rodízios (conjunto 4 peças)

Gás natural ou GLP.

SR42G

Super Runner

Fritadeira a Gás



Dimensões	mm	Litros	KG
Área de Fritura	356x356		
Frente	394		
Profundidade	743		
Altura de Trabalho	890		
Altura Total	1143		
Embalagem	521x914x1232		
Capacidade de Óleo		17-32	
Peso Bruto			68

Especificações

Fritadeira Básica - desenhada para todas as frituras usuais.

Frite uma grande quantidade de produtos com a Super Runner Dean, com facilidade de acomodação dos produtos, desde batatas fritas aos pratos de entrada do menu.

Faça o melhor em economia de energia com os exclusivos Thermo-Tube.

Os tubos de aquecimento promovem um abrangente contato com o óleo.

Os tubos contém abafadores de fluxo que transferem o calor para o óleo.

A larga zona fria, protege a qualidade e integridade do óleo, pois os resíduos descem para o fundo evitando a deterioração do óleo.

Os termostatos Dean, asseguram pronta recuperação com rápida redução de tempo perdido entre as cargas de batatas. As fritadeiras a gás Dean Super Runner ativa a independência através da simplicidade do design, aço inoxidável durável e queimadores fortes e duráveis.

Gás: Natural ou GLP
 Potência: 105.000 BTU/h
 Conexão: 3/4 NPT
 Tubo aquecedores: 3