Freidoras de gas propano y gas natural

AENOR
Producto Certificado

FREIDORAS DE GAS PROPANO Y GAS NATURAL

Las freidoras de **Inblan** han sido diseñadas para obtener un gran rendimiento de ahorro y energía.

Cuenta con un termostato digital para la graduación de 2 temperaturas, de fritura y mantenimiento (graduación + - 1º).

Estas máquinas disponen de un termostato de seguridad, con limitador de temperatura y un manómetro indicador de presión. Además están provistas de válvula de seguridad y retención, así como filtro de gas.

La instalación eléctrica está realizada con cable anticalórico y la encimera tiene un diseño para el retroceso de aceite a la cuba, recubierta con aislante térmico, en caso de rebosar, y con base lisa para su mejor limpieza. En cuanto al vaciado del aceite, la freidora lo realiza mediante una válvula.

Esta máquina, fabricada en acero inoxidable, es de fácil instalación y está equipada con ruedas para mejorar su desplazamiento.

Provista de certificado CE

Homologada por AENOR.

PROPANE AND NATURAL GAS FRYER

Equipped with a digital thermostat to adjust two distinct temperatures (frying temperature and holding temperature), + - 1º 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 ET GAZ NATUREL

Thermostat digital pour la graduation de 2 températures (température de friture et température de maintien) Graduation + - 1º.

Thermostat de sécurité, limiteur de la température.

Equipée de soupape de sécurité, clapet de retenue et filtre à gaz.

Homologation AENOR normes européennes.

Fabriquée an 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 Y GÁS NATURAL

Termóstato digital para graduação de duas temperaturas (temperatura de fritura e temperatura de manutenção) Graduação + - 1º.

Termóstato 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	FP20	FP30	FP50
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Tipo Cuba	Cónica	Cónica	Cilíndrica
Medidas Cuba	Ø 540 x Ø 400 x 170 mm	Ø 640 x Ø 500 x 170 mm	Ø 650 x 220 mm
Altura mueble	860 mm	860 mm	860 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
Consumo	1,4 Kg/h	1,9 Kg/h	2,8 Kg/h
Tensión	230 V	230 V	230 V
Consumo eléctrico	10 W	10 W	10 W
Presión alimentación	1,75 Kg/cm²	1,75 Kg/cm²	1,75 Kg/cm²
Capacidad aceite	20 Max/10 Min	30 Max/20 Min	50 Max/35 Min
Peso	115 Kg	125 Kg	136 Kg

FREIDORAS DE GAS NATURAL
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	QM20	QM30
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Tipo Cuba	Cónica	Cónica
Medidas Cuba	Ø 540 x Ø 400 x 170 mm	Ø 640 x Ø 500 x 170 mm
Altura mueble	860 mm	860 mm
Ancho mueble	800 mm	850 mm
Fondo mueble	800 mm	850 mm
Consumo	1,9 m³/H	2,1 m³/H
Consumo Calorífico nominal (HI)	18 Kw	20 Kw
Tensión	230 V	230 V
Consumo eléctrico	130 W	130 W
Presión alimentación	20 mbar	20 mbar
Capacidad aceite	20 Max/10 Min	30 Max /10 Min
Peso	115 Kg	140 Kg

PROPANE DEEP-FRYER
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	FP20	FP30	FP50
Material	Stainless Steel	Stainless Steel	Stainless Steel
Type vat	Conical	Conical	Cylindrical
Measurements of Fry Pan	Ø 540 x Ø 400 x 170 mm	Ø 640 x Ø 500 x 170 mm	Ø 650 x 220 mm
Overall Height of furniture	860 mm	860 mm	860 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
Consumption	1,4 Kg/h	1,9 Kg/h	2,8 Kg/h
Voltage	230 V	230 V	230 V
Electric Consumption	10 W	10 W	10 W
Pressure supply	1,75 Kg/cm²	1,75 Kg/cm²	1,75 Kg/cm²
Oil capacity	20 Max/10 Min	30 Max/20 Min	50 Max/35 Min
Overall Weight	115 Kg	125 Kg	136 Kg

NATURAL GAS FRYER
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	QM20	QM30
Material	Stainless Steel	Stainless Steel
Type vat	Conical	Conical
Measurements of Fry Pan	Ø 540 x Ø 400 x 170 mm	Ø 640 x Ø 500 x 170 mm
Overall Height of furniture	860 mm	860 mm
Overall Width of furniture	800 mm	850 mm
Overall Depth of furniture	800 mm	850 mm
Consumption	1,9 m³/H	2,1 m³/H
Nominal calorific consumption (HI)	18 Kw	20 Kw
Voltage	230 V	230 V
Electric Consumption	130 W	130 W
Pressure supply	20 mbar	20 mbar
Oil capacity	20 Max/10 Min	30 Max /10 Min
Overall Weight	115 Kg	140 Kg

FRITEUSE PROPANO
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	FP20	FP30	FP50
Matériel	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Modèle de cuve	Conique	Conique	Cylindrique
Dimensions de la cuve	Ø 540 x Ø 400 x 170 mm	Ø 640 x Ø 500 x 170 mm	Ø 650 x 220 mm
Hauteur du meuble	860 mm	860 mm	860 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
Consommation	1,4 Kg/h	1,9 Kg/h	2,8 Kg/h
Tension	230 V	230 V	230 V
Consommation Électrique	10 W	10 W	10 W
Pression d'alimentation	1,75 Kg/cm²	1,75 Kg/cm²	1,75 Kg/cm²
Capacité d'huile	20 Max/10 Min	30 Max/20 Min	50 Max/35 Min
Poids	115 Kg	125 Kg	136 Kg

FRITEUSE GAZ NATUREL
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	QM20	QM30
Matériel	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Modèle de cuve	Conique	Conique
Dimensions de la cuve	Ø 540 x Ø 400 x 170 mm	Ø 640 x Ø 500 x 170 mm
Hauteur du meuble	860 mm	860 mm
Largeur du meuble	800 mm	850 mm
Profondeur du meuble	800 mm	850 mm
Consommation	1,9 m³/H	2,1 m³/H
Consommation calorifique nominale (HI)	18 Kw	20 Kw
Tension	230 V	230 V
Consommation Électrique	130 W	130 W
Pression d'alimentation	20 mbar	20 mbar
Capacité d'huile	20 Max/10 Min	30 Max /10 Min
Poids	115 Kg	140 Kg

FRITADEIRAS A GÁS PROPANO
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	FP20	FP30	FP50
Material	Aço inoxidável	Aço inoxidável	Aço inoxidável
Modelo Cuba	Cónica	Cónica	Cilíndrica
Dimensões Cuba	Ø 540 x Ø 400 x 170 mm	Ø 640 x Ø 500 x 170 mm	Ø 650 x 220 mm
Altura móvel	860 mm	860 mm	860 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
Consumo	1,4 Kg/h	1,9 Kg/h	2,8 Kg/h
Tensão	230 V	230 V	230 V
Consumo eléctrico	10 W	10 W	10 W
Pressão alimentação	1,75 Kg/cm²	1,75 Kg/cm²	1,75 Kg/cm²
Capacidade de óleo	20 Max/10 Min	30 Max/20 Min	50 Max/35 Min
Peso	115 Kg	125 Kg	136 Kg

FRITADEIRA GÁS NATURAL
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	QM20	QM30
Material	Aço inoxidável	Aço inoxidable
Modelo Cuba	Cónica	Cónica
Dimensões Cuba	Ø 540 x Ø 400 x 170 mm	Ø 640 x Ø 500 x 170 mm
Altura móvel	860 mm	860 mm
Largo móvel	800 mm	850 mm
Profundidade móvel	800 mm	850 mm
Consumo	1,9 m³/H	2,1 m³/H
Consumo calorífico natural (HI)	18 Kw	20 Kw
Tensão	230 V	230 V
Consumo eléctrico	130 W	130 W
Pressão alimentação	20 mbar	20 mbar
Capacidade de óleo	20 Max/10 Min	30 Max /10 Min
Peso	115 Kg	140 Kg

C/ Cobalto, 21 (Polígono de San Cristóbal) - 47012 Valladolid - Tel.: +34 983 29 29 52 - Fax: +34 983 29 60 48 - **www.inblan.com**