

FICHA TECNICA

FRITADOR A GAS

PRESURIZADO TIPO

BROASTER PARA POLLOS 25 LITROS



Garantía y/o mantenimientos directamente con la empresa.

DESCRIPCIÓN:

- Fabricada en Acero Inoxidable y Tapa de Aluminio Moldeada.
- Capacidad de 25 Litros.
- Temperatura de 50-200°C.
- Calentador a Gas.
- Una Canastilla.
- Principio de Baja Temperatura y Alta Presión. Técnica Broaster.
- Diseñada para freír Pollos Completos, sin exceso de Aceite.
- Panel de Control de Temperatura.
- Botonera de Encendido y Apagado.
- Tensión de alimentación 220 VAC – 2 Fase, 60 Hz.
- Cuatro ruedas. Dos ruedas delanteras tienen frenos.



MANTENIMIENTO:

- Realizar limpieza adecuada después de cada uso.
- Cambio de las piezas por desgaste.
- (Canastilla, Termostato, Empaques, Switches, Ruedas)
- Realizar mantenimiento Semestral o Anual según intensidad del Uso.

DATOS TECNICOS:

Peso:	135 Kg
Ancho:	45 Cm
Alto:	118 Cm
Profundidad:	97 Cm
Voltaje y Fases:	220VAC, 2 Fase
Frecuencia:	60 Hz
Potencia y Corriente:	160W
Tipo de Control:	Semiautomático
Datos Adicionales:	Calentamiento a Gas

MANIPULACIÓN DE SEGURIDAD:

Mantener desconectado cuando no se encuentre en uso. En caso de daños, llevar directamente con el servicio técnico de la empresa. No mojar o forzar mecanismos. Mantener precaución en el manejo y conexiones de Gas. No meter las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Al momento de conectar el equipo asegurarse de que el interruptor esté apagado. En caso de Requerirlo, conectar a una toma exclusiva directamente del tablero de distribución de energía. Considerar la Conexión a Tierra de la Freidora

10-09-2025. DS.

LA CASA DE LA LICUADORA INDUSTRIAL S.A.S.

Dirección: Calle 5 #22A-32, Barrio Progreso, Bogotá

Teléfonos: 601 4809742 y 321 2506319

Web: <https://casadelaliquidadoraindustrial.com.co>,

Email: servicio@casadelaliquidadoraindustrial.com.co