



Freidora de Sobremesa a Gas

FREIDORA CON CAPACIDAD DE 10 LIBRAS

Construcción exterior: frontal y anterior de mesa en acero inoxidable austenítico; laterales en acero aluminizado.

Potente quemador "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.

Válvula de gas reforzada certificada por CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Canastilla de alambón con acabado zincado y mango plastificado.

Tina en acero inoxidable austenítico (AISI-304) con cantos sanitarios y capacidad para 10 libras (4 litros) de aceite.

Tapa de tina en acero inoxidable austenítico.

Piloto certificado por CSA.

Válvula de ajuste flama piloto.



ASF-10

UNICO FABRICANTE MEXICANO CON EMBALAJE CERTIFICADO CON "CALIDAD DE EXPORTACIÓN" SIN COSTO EXTRA.

APLICA PROGRAMA DE RUTAS DE ENTREGA SIN COSTO EXTRA EN CIUDADES PREDEFINIDAS EN LA REPUBLICA MEXICANA (CONSULTAR RESTRICCIONES).



MODELO	TINA	CAPACIDAD (Libras)	QUEMADORES	BTU / QUEMADOR	BTU / HORA TOTAL	DIMENSIONES			EMBALAJE	
						Frente	Profundidad	Altura	Kg	ft ³
FREIDORA DE SOBREMESA										
ASF-10	1	10	1	16.000	16.000	305	550	406	14	2.9

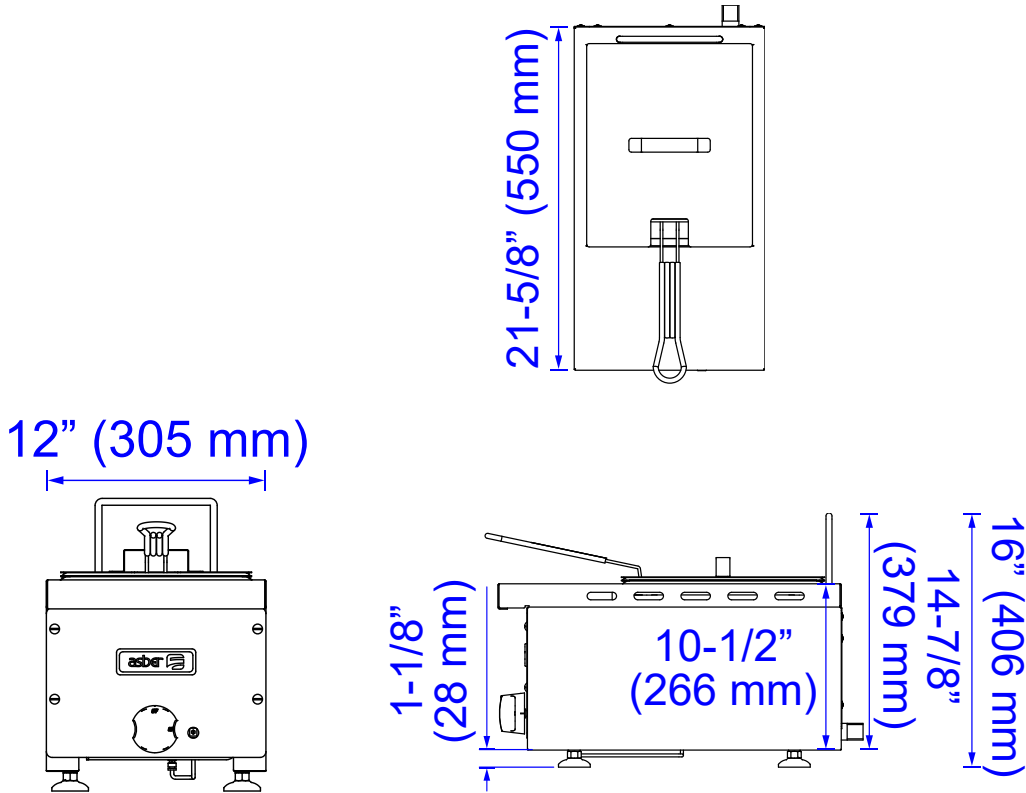
Las dimensiones de altura incluyen niveladores regulables en 1-1/8". | Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.



Freidora de Sobremesa a Gas

FREIDORA CON CAPACIDAD DE 10 LIBRAS

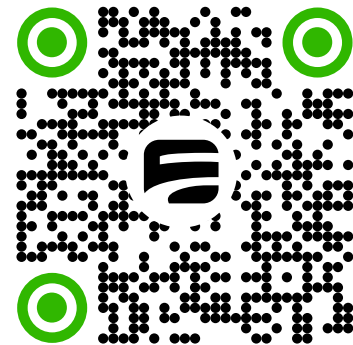
ASF-10



DATOS	ASF-10
Tipo de Gas	LPG o NG
Conexión de Gas	3/4" o más
Presión del Gas	10.0" W.C. (LPG) or 5.0" W.C. (NG)
# de Quemadores	1
BTU / Quemador	16.000
BTU / Hora Total	16.000
DIMENSIONES	
Frente	305
Profundidad x Altura	550 x 406
Capacidad de la tina	10 Libras
EMBALAJE	
Peso (Kg)	14
Volumen (ft ³)	2.9
Frente x Prof. x Altura	13" x 25" x 16"



PARA MAS INFORMACION DEL PRODUCTO



REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

1. PRESION DEL GAS: 5.0" W.C. (NG) para Gas Natural 10.0" W.C. (LPG) para Gas Propano.
2. CONEXION DE GAS: la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
3. VENTILACION: se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en www.NFPA.org
4. ESPACIO: 6" en la parte trasera y laterales, para zonas combustibles. 0" espacio en la parte trasera y laterales no combustibles. 4" para todos los modelos instalados con a patas de al menos 6".

Las dimensiones de altura incluyen niveladores regulables en 1-1/8". | Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.