



Freidor Comercial MINIFRY

EL FREIDOR MÁS EFICIENTE.



El freidor más eficiente con una producción de
12 kilogramos por hora y sólo utiliza 4.5 lts. de aceite

Freidor Comercial MINIFRY

San-Son® crea para su comodidad y servicio, el freidor de inmersión más eficiente del mercado, gracias a su sistema de calentamiento a base de una resistencia eléctrica de inmersión que transmite el calor de manera directa al aceite con el consiguiente ahorro de tiempo y energía.

Así mismo, el termostato permite una graduación exacta apagando la resistencia cuando la temperatura elegida ha sido alcanzada. Capacidad de producción de hasta 12kg. de producto por hora, requiere únicamente de 4.5 litros de aceite.

CARACTERÍSTICAS

- Mueble construido totalmente en acero inoxidable.
- Equipado con resistencia eléctrica de 3000 watt a 120 volt/60hz. (disponible en 220 volt/60hz.)
- Tina freidora en acero inoxidable desmontable para su limpieza con asas.
- Termostato eléctrico de 0 a 200 C.
- Juego de cuatro regatones de bakelita regulables.
- Canastilla porta-alimento en alambón niquelado con mango plastificado.
- Base en lámina con esmaltado epóxico.
- Garantía de un año, servicio y refacciones **San-Son®**.



MINIFRY



CONFIGURACION TECNICA

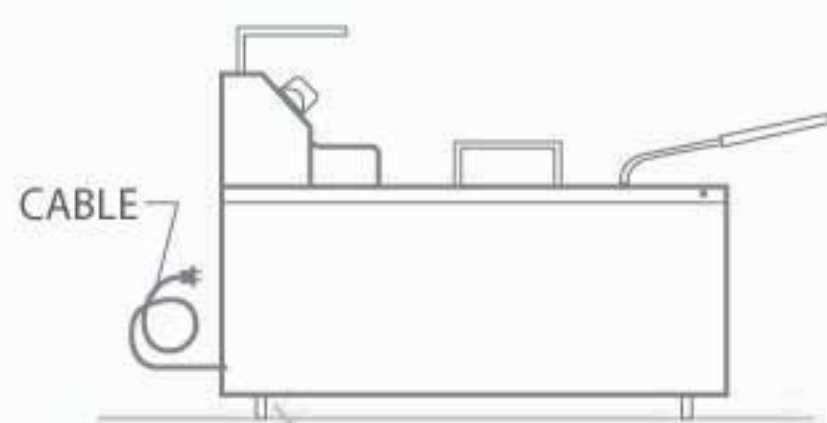
MODELO MINIFRY

FRENTE: 0.370 mt.
FONDO: 0.510 Mts.
ALTO: 0.400 Mts.
Peso Neto: 12 kgs.

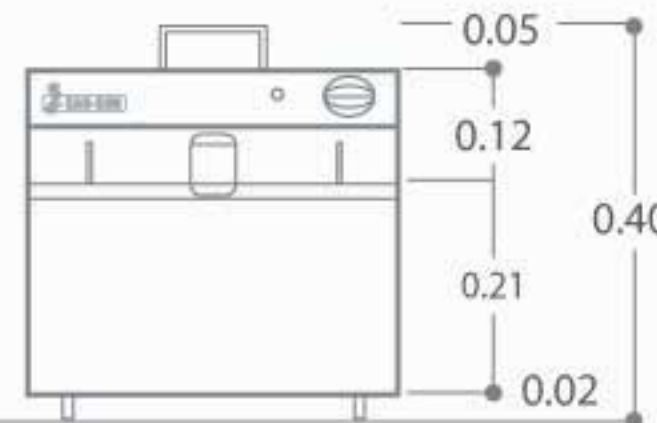
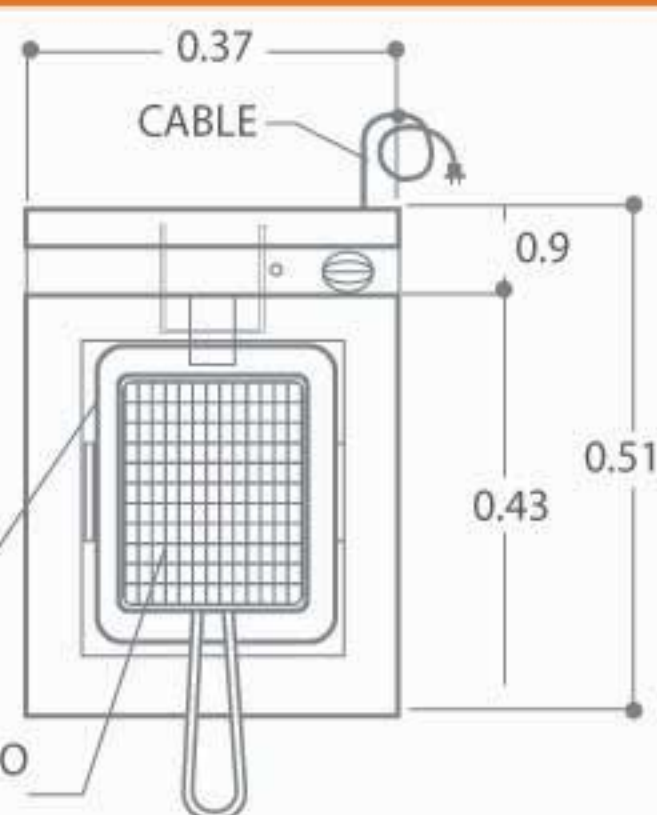
3000 watts
Tina: 4.5 lts.
Cable uso rudo: 3x12
110 o 220 V.

TINA FREIDORA
EN ACER INOX.

CANASTILLA DE ALAMBON ESTAÑO
CON MANGO PLASTIFICADO



REGATON DE BAKELITA REGULABLE



www.san-son.com



Fabrica: Protón #11, Parque Industrial Naucalpan, Edo. de Méx. C.P. 53489 Lada sin costo: 01800 215 07 99/ tel: 21 66 33 77 al 81 Fax: 53 01 1103