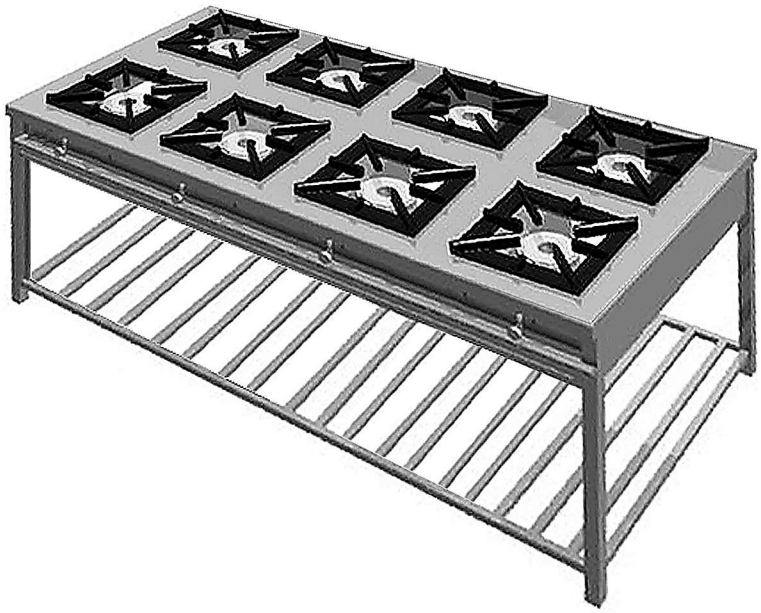
FRITECSA
FRIO TECNOCOMERCIAL SA

COCINA CENTRAL A GAS DE 8 HORNILLAS



DESCRIPCIÓN:

- Sólida estructura de acero inoxidable AISI 304 con tablero superior tipo mural de 1/16".
- Estructura integral y tubular cuadrada AISI 304 de 1½" x 1.5 de espesor, con amarre de 1".
- Ocho quemadores de 60,000 btu/hr cada uno forjados en fierro fundido para alta presión.
- Quemadores de diámetro 5 - 7" con tapa desmontable para mantenimiento y fácil limpieza.
- Quemador con dos filas de orificios matrizados, 3 superiores y 3 posteriores.
- Hornillas industriales importadas y matrizadas 38 x 38 cms de fierro fundido.
- Válvulas reguladoras con perillas metálicas de acero cromado.
- Nivel inferior tipo rejilla para ollas y bandeja para desperdicios.
- Para gas propano (opcional gas natural).

DATOS GENERALES:

Marca:	Modelo:
FRITECSA	CC8

BTU/HR:

480 000

DIMENSIONES:

Ancho	Fondo	Alto
2000 mm	1100 mm	900 mm

PRESIÓN:

15 PSI ap.

*Las características son referenciales, las mismas pueden ser modificadas.

"COMPROMISO DE CALIDAD"

OFICINA COMERCIAL:
(01) 400 3614 / informes@fritecsa.com
Camacho, La Molina

PÁGINA WEB:
www.fritecsa.com