FRITECSA
FRIO TECNOCOMERCIAL SA

COCINA CENTRAL A GAS DE 4 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 mm de espesor, con amarre de 1".
- Cuatro quemadores de 60,000 btu/hr ap. cada uno forjados en fierro fundido para alta presión.
- Quemadores de diámetro 5" - 7" con tapa desmontable para mantenimiento y fácil limpieza.
- Quemadores con dos filas de orificios matrizados, 2 superiores y 2 posteriores.
- Hornillas industriales importadas y matrizadas de 38 x 38 cm. 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	CC4

BTU/HR:

240 000

DIMENSIONES:

Ancho	Fondo	Alto
1100 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