

LÍNEA DE COCCIÓN



✓ TERMOSTATO ELÉCTRICO

La freidora eléctrica Torrey cuenta con un termostato eléctrico para tener un mejor control de la temperatura del aceite.

✓ CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE

El exterior del equipo está construido en acero inoxidable tipo 430, esto para dar un mayor tiempo de vida.

✓ CANASTILLA EN ACERO NIQUELADO

La freidora cuenta con una canastilla construida en acero niquelado, esto hace que la canastilla sea ligera y fácil de manejar.

✓ CONTENEDOR PARA 4 LITROS

El equipo tiene un contenedor para 4 litros de aceite con el cual podrás trabajar adecuadamente los alimentos.

✓ DISEÑO MODULAR

Los equipos Torrey tienen un diseño modular con el cual podrás crear una cocina completa con cada uno de nuestros equipos y que estos coincidan a la perfección en tu cocina.

✓ TAMAÑO VERSÁTIL

El equipo tiene un tamaño muy versátil ya que por ser de 4 litros le permite trabajar en espacios reducidos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones con empaque

Largo:	700 mm
Ancho:	410 mm
Alto:	750 mm

Dimensiones sin empaque

Largo:	600 mm
Ancho:	305 mm
Alto:	420 mm

Dimensiones del contenedor de aceite

Largo:	265 mm
Ancho:	162 mm

Materiales

Contenedor:	Acero inoxidable
Canastilla:	Acero niquelado
Tipo de quemador:	Resistencia eléctrica
Perillas:	Nylon rígido
Material externo:	Acero inoxidable 430
Material interno:	Acero aluminizado

Datos de rendimiento de cocción

Voltaje:	110 Volts
Watts:	2,800 Watts
Amperes:	23 A
Frecuencia:	60 Hz

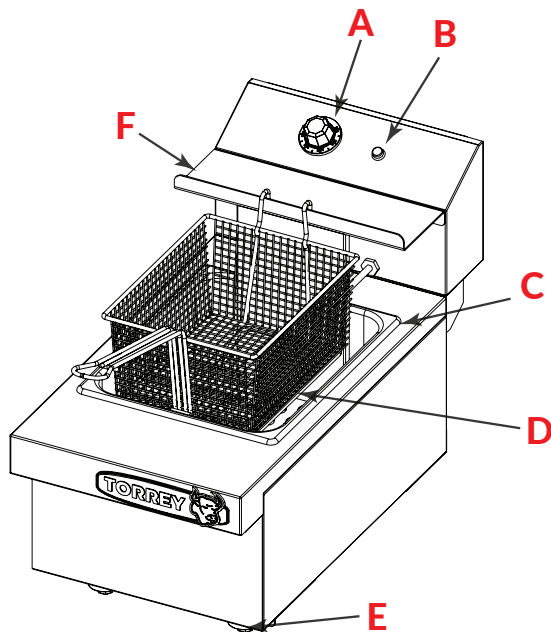
Accesorios

Tipo de quemador:	Resistencia eléctrica
Perilla:	Ergonómica (Termostato)
Canastilla:	Canastilla acero niquelado
Patas:	Patas niveladoras

Datos logísticos:

Peso bruto:	22 kg
Peso neto:	14 kg

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- A. Perilla Termostato
- B. Foco de encendido
- C. Contenedor para aceite
- D. Canastilla
- E. Pata
- F. Soporte para canastilla

FRONTAL

LATERAL

