

## Freidoras

### FREIDORAS A GAS CON UNA TINA FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE

#### CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción de la tina en acero inoxidable, calibre 16.

Soporte para escurrimiento en alambrón cromado.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

#### PERFORMANCE

Potentes quemadores "Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 35.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 200 °F a 400 °F.

Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila.

Termostato de seguridad (High Limit), el cual garantiza el cierre de la válvula a 450 °F.

Deflectores reforzados fabricados en acero inoxidable.

#### DOTACION

(2) canastillas de alambrón con acabado cromado y mango plastificado.

Rejilla de alambrón cromado para soporte de cestos.

Tubo y válvula de drenaje incorporados para facilitar el vaciado de la tina y su limpieza.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

#### OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de (4) ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



AEF 50 S



AEF 75 S



AEF 2525 S

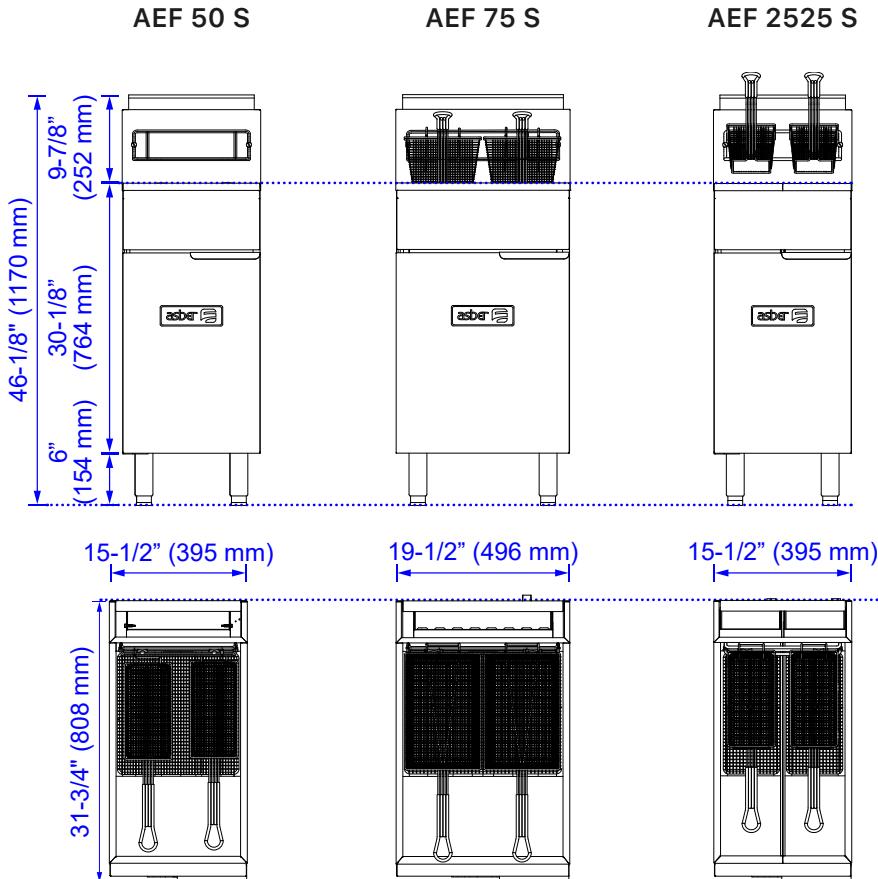
MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	CAPACIDAD Libras	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Frente	Fondo	Altura	kg	m <sup>3</sup>
<b>FREIDORAS A GAS CON UNA TINA</b>									
AEF 50 S	3	35.000	105.000	50	395	808	1170	76	0.4
AEF 75 S	4	35.000	140.000	75	496	808	1170	84	0.5
<b>FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE</b>									
AEF 2525 S	4	35.000	140.000	25/25	395	808	1170	76	0.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. SEPTIEMBRE, 2025



## Freidoras

FREIDORAS A GAS CON UNA TINA  
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE



MODELO	AEF 50 S	AEF 75 S	AEF 2525 S
<b>CONEXION DEL GAS</b>			
Tipo de gas	NG / LPG		
Presión del gas	5" W.C. / 10" W.C.		
Línea del gas	Ø 3/4" (mínimo)		
<b>DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)</b>			
Frente	432	533	432
Fondo	838		
Altura	1180		



## REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (incluido).
- CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
- VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
- INSTALACION:** verifique las condiciones de instalación requeridas por la normatividad local aplicable y por el manual de usuario correspondiente.
- CERTIFICACION PARA USO COMERCIAL:** Los equipos incluidos en la presente ficha técnica están certificados y aprobados para uso comercial, cumpliendo con las normativas de seguridad y sanidad alimentarias para uso comercial.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. SEPTIEMBRE, 2025