



**Line·Chef** JSV  
CHILE

## Freidora a Gas Alta Producción Modelo 35CS



### “MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

*"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará."*

### Especificaciones Técnicas

<b>Modelo:</b>	35CS
<b>Frente:</b>	384 mm
<b>Ancho:</b>	770 mm
<b>Altura:</b>	864 mm
<b>Potencia:</b>	90.000 BTU / 36 Kw
<b>Capacidad:</b>	22 Litros de Aceite
<b>Peso:</b>	73 Kg

- Construida en acero inoxidable.
- Termostato de T° regulable.
- Patines regulables de acero de 6".
- Incluye llave de desagüe inferior.

### ¿Porque freidoras Pitco?

- Producción de 28 Kg/Hr de papas fritas.
- 3 quemadores tubulares.
- 20% de zona fría en el estanque, esto hace disminuir la degradación del aceite.
- Marca liden en tecnología.
- Estanque con Tecnología Sandblast que disminuye adherencia de residuos y evita perdida de temperatura.

### Códigos Tipo de Gas

Gas Licuado: 1055180-0000

Gas Natural: 1055178-0000

