

## 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 alambón cromado.

### 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.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

### DOTACION

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

Rejilla de alambón cromado para soporte de cestos.

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

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

### OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de 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

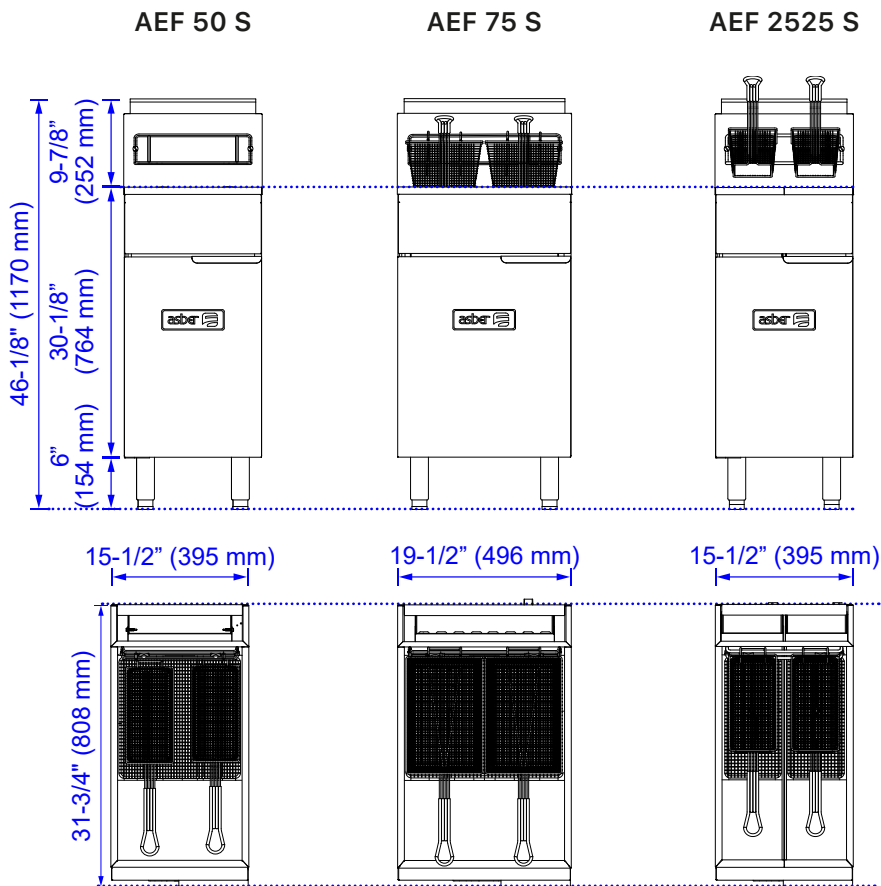
MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Libras	Fronte	Fondo	Altura	kg	m <sup>3</sup>
FREIDORAS A GAS CON UNA TINA									
AEF 50 S	3	35.000	105.000	50	395	808	1170	68	0.4
AEF 75 S	4	35.000	140.000	75	496	808	1170	80	0.5
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE									
AEF 2525 S	4	35.000	140.000	25/25	395	808	1170	82	0.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. MARZO, 2026



## 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	430	530	430
Fondo	830		
Altura	1100		



### REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (no 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. MARZO, 2026