



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA**
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA
WWW.IG.COM.AR



FREIDORAS Y CUCIPASTAS

FREIDORAS HEAVY DUTY SERIE 700

La más moderna línea de freidoras para equipar tu cocina y obtener el máximo rendimiento. Modelos de 27 y 47 litros, de alta recuperación aptos para alta producción. Concebidos con la calidad tecnológica que sólo Ingeniería Gastronómica puede lograr. Invertí en los productos que equipan los mejores hoteles y restaurantes del mundo: invertí en Ingeniería Gastronómica.



• Freidora Heavy Duty S700 27 litros

• Freidora Heavy Duty S700 47 litros

Características de diseño

- Válvula de gas multifuncional.
- Termostado de control.
- Piloto automático, con válvula de seguridad "Shutt off", que apaga el quemador cuando el piloto falla.
- Termostato de máxima. Cierra el gas si la temperatura excede los 200° C (392° F).
- Válvula de drenaje de 1".
- Quemador Multi-jet I.G. de diseño exclusivo.
- Bacha de freído profunda que evita salpicaduras.
- Construcción de acero inoxidable con soldadura sanitaria.
- Tubos de intercambio de temperatura de acero inoxidable con pantallas de hierro fundido, (Termodifusor®) que retiene las llamas, y proporciona alta eficiencia calórica.
- Gabinete de acero inoxidable en frente, y laterales, trasero galvanizado.
- Zona fría profunda que mantiene el aceite limpio de impurezas.
- Puerta y contrapuerta en acero inoxidable.



- **Freidora Eléctrica Heavy Duty con Timer modelo S700 E 27 L y mantenedor calefaccionado de papas**

CUOCIPASTAS HEAVY DUTY SERIE 700

La más moderna línea de cuocipastas para equipar tu cocina y obtener el máximo rendimiento. Modelos de 27 y 47 litros, de alta recuperación, aptos para alta producción. Concebidos con la calidad tecnológica que sólo Ingeniería Gastronómica puede lograr. Invertí en los productos que equipan los mejores hoteles y restaurantes del mundo: invertí en Ingeniería Gastronómica.



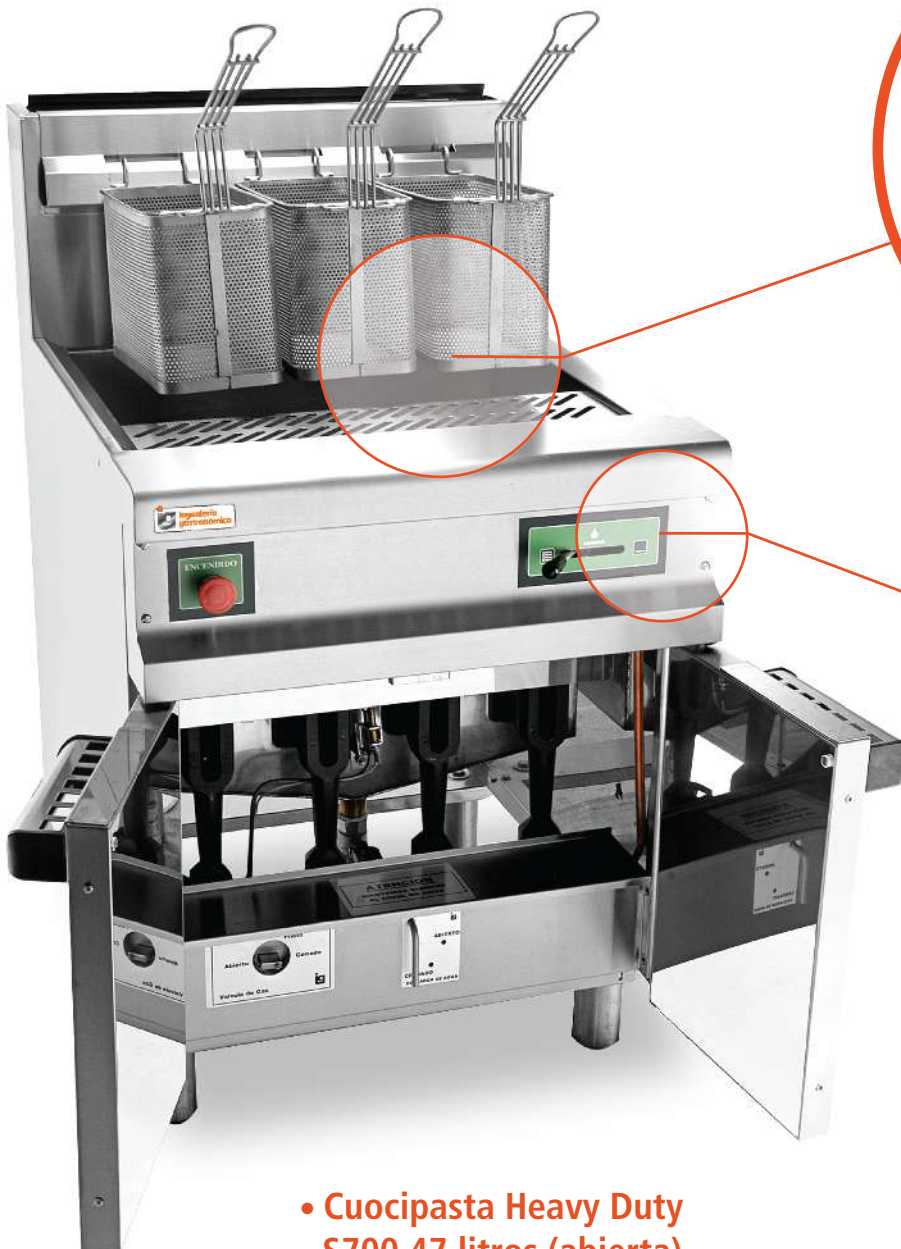
• **Cuocipaste Heavy Duty
S700 27 litros**



• **Cuocipaste Heavy Duty
S700 47 litros**

Características de diseño

- Válvula de gas multifuncional.
- Pioloto automático, con válvula de seguridad "Shutt off", que apaga el quemador cuando el piloto falla.
- Válvula de drenaje de 1".
- Quemador Multi-jet I.G. de diseño exclusivo.
- Construcción de acero inoxidable con soldadura sanitaria.
- Tubos de intercambio de temperatura de acero inoxidable con pantallas de hierro fundido, (Termodifusor®) que retiene las llamas, y proporciona alta eficiencia calórica.
- Gabinete de acero inoxidable en frente, y laterales, trasero galvanizado.
- Válvula de entrada de agua en el frente del equipo.
- Push boton para el accionamiento rápido de quemadores.
- Parrilla rompe espuma en el frente.



- Válvula para control de entrada de agua

• **Cuocipasta Heavy Duty**
S700 47 litros (abierto)

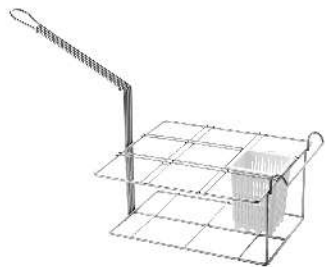
ACCESORIOS



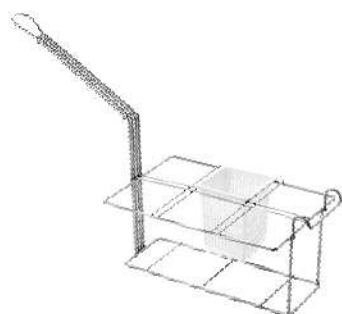
Estación de papas



Estación de papas



Cesto portacanastos grande



Cesto portacanastos chico



Filtro portátil

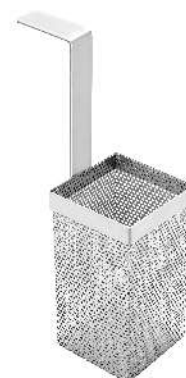


Rack portacanastos



Pala para papas fritas

Canastos



FICHA TÉCNICA

Freidora Heavy Duty S700 27	Freidora Heavy Duty S700 47	Cuocipasta Heavy Duty S700 27	Cuocipasta Heavy Duty S700 47
Capacidad 27 Litros - 60 Libras	Capacidad 47 Litros - 103 Libras	Capacidad 27 Litros - 60 Libras	Capacidad 47 Litros - 103 Libras
Consumo de gas (GN a 180 mm c.a.) 22.600 Kcal/h - 90.400 btu/h	Consumo de gas (GN a 180 mm c.a.) 30.100 Kcal/h - 120.400 btu/h	Consumo de gas (GN a 180 mm c.a.) 22.600 Kcal/h - 90.400 btu/h	Consumo de gas (GN a 180 mm c.a.) 30.100 Kcal/h - 120.400 btu/h
Producción de frituras (De congelado a dorado) 26Kg/h - 57.77 Libras/h	Producción de frituras (De congelado a dorado) 35Kg/h - 77.76 Libras/h	Area de cocción 350 x 500 mm / 13.8" x 19.7"	Area de cocción 635 x 500 mm / 25" x 19.7"
Area de fritura 350 x 480 mm / 13.8" x 18.9"	Area de fritura 580 x 480 mm / 23.4" x 18.9"	Accesorios standard 2 canastos Modelo C27 Pro Rejilla de sedimentos. Niple de drenaje de PVC. Patatas regulables. Válvula de entrada de agua.	Accesorios standard 3 canastos Modelo C27 Pro Rejilla de sedimentos. Niple de drenaje de PVC. Patatas regulables. Válvula de entrada de agua.
Accesorios standard 2 canastos de acero niquelado (F27 Pro) Rejilla de sedimentos. Niple de drenaje de PVC. Patatas regulables.	Accesorios standard 3 canastos de acero niquelado (F27 Pro) Rejilla de sedimentos. Niple de drenaje de PVC. Patatas regulables.	Accesorios opcionales Tapa. Conexión flexible de gas, con acople rápido. Niple de drenaje de acero inoxidable. Carga automática de agua con presostato para control de nivel. Canastos para porciones individuales.	Accesorios opcionales Tapa. Conexión flexible de gas, con acople rápido. Niple de drenaje de acero inoxidable. Carga automática de agua con presostato para control de nivel. Canastos para porciones individuales.
Accesorios opcionales Tapa. Conexión flexible de gas, con acople rápido. Niple de drenaje de acero inoxidable.	Accesorios opcionales Tapa. Conexión flexible de gas, con acople rápido. Niple de drenaje de acero inoxidable.	Alimentación Modelos standard provistos para GN - Baja presión. Para otros tipos de gas, sobre pedido. Agua fría.	Alimentación Modelos standard provistos para GN - Baja presión. Para otros tipos de gas, sobre pedido. Agua fría.
Manual: sin conexión eléctrica.	Manual: sin conexión eléctrica.	Ninguna conexión eléctrica es necesaria.	Ninguna conexión eléctrica es necesaria.
Digital: requiere conexión eléctrica.	Digital: requiere conexión eléctrica.	Información de embarque Volumen: 0,74m ³ , P. neto: 66 Kg. P. bruto: 92 Kg.	Información de embarque Volumen: 1,35m ³ , P. neto: 87 Kg. P. bruto: 121 Kg.
Información de embarque Volumen: 0,74m ³ , P. neto: 65 Kg. P. bruto: 91 Kg.	Información de embarque Volumen: 1,28m ³ , P. neto: 75 Kg. P. bruto: 105 Kg.		



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA**
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA

Ingeniería Gastronómica S.A.
Calle 93 N° 729 - (B1672AEE)
San Martín - Buenos Aires, Argentina
Tel.: +54 (11) 4754-5000
ventas@ig.com.ar