



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



FREIDORAS Y CUOCIPASTAS SERIE 75

FREIDORAS

MÁXIMO RENDIMIENTO Y PODER DE RECUPERACIÓN

- Gabinete realizado en acero inoxidable de primera calidad.
- Quemador construido íntegramente en acero inoxidable con diseño exclusivo para óptimo rendimiento.
- Batea profunda para evitar salpicaduras con indicador de nivel máximo de aceite y desagote, válvula esférica de 1" de diámetro.
- Rejilla para restos alimenticios, dos canastos para freído de alambre niquelado con mango aislado y una prolongación para desagote.
- Capacidad para 24 litros de aceite, con descarga frontal.



FCM27



FREIDORA
ELÉCTRICA

- Provista con 1 canasto y 1 tapa.
- 6 litros de capacidad.

CUOCIPASTAS



CCM27

CALIDAD, VELOCIDAD Y BAJO COSTO OPERATIVO EN LA COCCIÓN DE PASTAS

- Gabinete realizado en acero inoxidable exterior e interior.
- Quemador construido íntegramente en acero inoxidable con diseño exclusivo para óptimo rendimiento.
- Descarga de agua frontal y codo de descarga.
- Accesorios: rejilla y 2 canastos.
- Adicionales: Tack rodante para 10 canastos, canastos grandes y canastos chicos.



**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