

Freidoras Coriat = Fríen Mucho +

Mejores ideas para cocinar®



Mejores ideas para cocinar®

# FREIDORAS COMERCIALES

• MÁXIMA CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD •



## ¡Generan ganancias inmediatas!

Las freidoras a gas de Coriat®, son la solución perfecta para resolver las necesidad de alimentos doraditos, crujientes y en muy poco tiempo, en restaurantes y negocios de comida.

Mayor higiene gracias a su charola antiescurrimientos.



Fabricadas en acero inoxidable.



Canastillas niqueladas.

La zona fría en la parte baja del tanque evita que se quemen los residuos de las frituras, prolongando la vida útil del aceite.



¡Son fáciles de usar y muy fáciles de limpiar!



FC-10



CHALLENGER



FC-70

¡Le enseñamos como aprovechar su equipo al máximo!

/coriat.sobrinox /coriat /GrupoCoriat



# CARACTERÍSTICAS FREIDORAS COMERCIALES A GAS CORIAT®

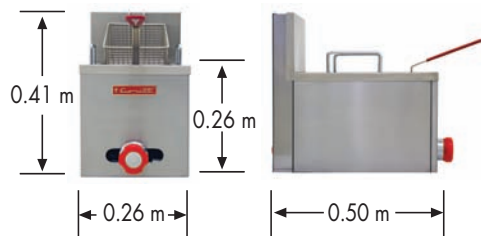
## FC-10

- Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable.
- Tanque con capacidad para 3 litros de aceite,
- 1 canastilla niquelada con mango plastificado.
- Potente quemador tipo flauta con capacidad de 15,000 btu's por hora.
- Perilla metálica con mando en polipropileno color rojo, con válvula Importada con certificado CGA para uso industrial.

## CHALLENGER Y FC-70

- Fabricadas completamente en lámina de acero inoxidable.
- Tanque con capacidad para 15 ó 28 litros de aceite,
- 2 canastillas niqueladas con mango plastificado.
- Potentes quemadores de recuperación inmediata, con termostato de 140° a 220°C certificado CGA para uso industrial y válvula de seguridad integrada.
- Encendido piezo eléctrico
- Zona fría al fondo para que los residuos no se quemen.

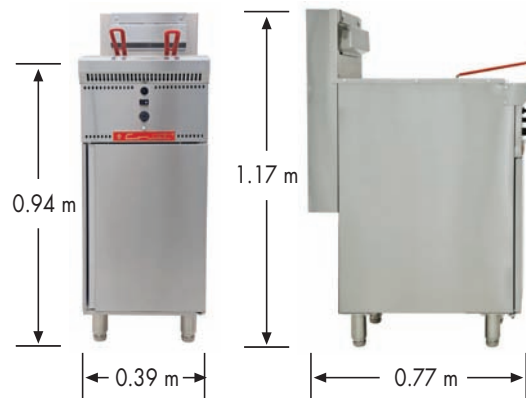
### DIMENSIONES: FC-10



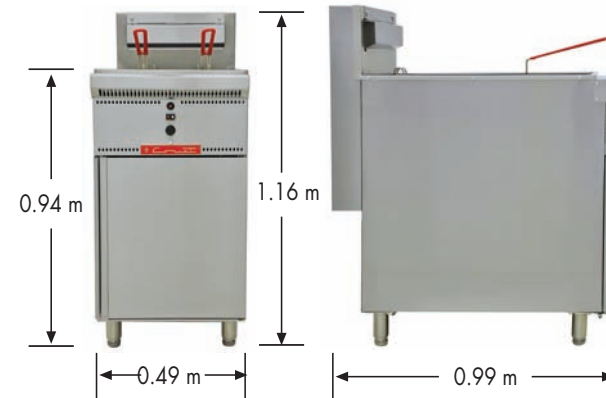
\* La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.

\* El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso

### CHALLENGER



### FC-70



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Peso	Cap. aceite	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m <sup>3</sup> /h (Gas L.P.)
<b>FC-10</b>	12 kg	3 L	3,780	15,000	0.26
<b>CHALLENGER</b>	52 kg	15 L	24,948	99,000	1.67
<b>FC-70</b>	70 kg	28 L	26,460	105,000	1.78



UNE-EN ISO 9001  
ER-1185/2011



UNE-EN ISO 13485  
GS-0009/2011



Mejores ideas para cocinar®