

¿Porqué elegir este modelo de Freidora?

Porque combina alto rendimiento, seguridad y facilidad de limpieza, siendo una freidora confiable y versátil para restaurantes, hoteles y panaderías que requieren eficiencia y durabilidad.

Freidora ASBER AEF 50-S

asber

AEF 50-S

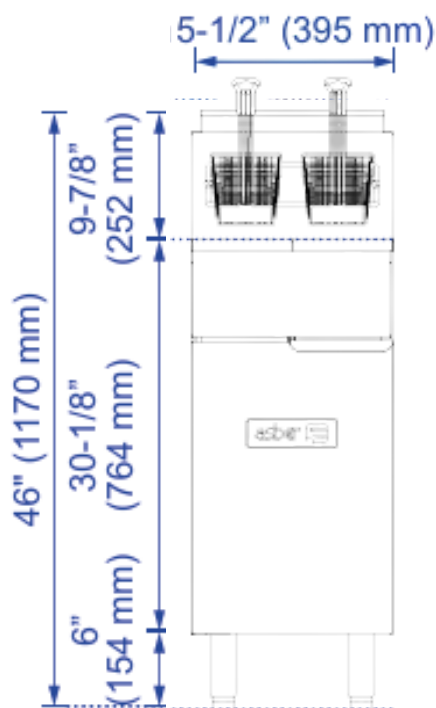


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	AEF-50-S
N° Quemadores	3
BTU/Quemador	38.000
BTU Total	114.000
Frente	395
Profundidad	789
Altura	1170

- **Material:** Acero inoxidable (salvo respaldo), no magnético con acabados sanitarios
- **Capacidad:** Tina de 24 Lts. de aceite en operación real (mínimo 20 Lts.)
- **Potencia:** 3 quemadores de alta capacidad, 105,000 BTU en total, controlados por termostato de seguridad de 100° a 300°C, certificado ANSI
- **Tipo de Gas:** LP (opcional conversión a GN a petición del cliente)



CONTÁCTANOS

C : +569 8199 3973
E : VENTAS@MELBEN.CL

MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS