

THE BROASTER COMPANY

Freidora a presión modelo 2400

- Diseñada especialmente para producción de alto volumen, el Modelo 2400GH es la única freidora a presión en el mercado que puede cocinar 22 libras (10 kg) de pollo sin deshuesar fresco en menos de 10 minutos.
- El diseño de la cavidad de cocción más grande de la Broaster Company aporta más espacio para el producto, reduciendo al mínimo los problemas de que se pegue el producto y produciendo resultados deliciosos, de calidad superior.
- El sistema exclusivo de contrabalanceo y el sellado de acción única y rápida para cerrar y abrir de la Broaster Company están diseñados para ofrecer seguridad y facilidad de uso.
- El sistema de filtro incorporado está diseñado para filtrar el aceite en forma rápida, fácil, y segura sin tener que desconectar accesorios que puedan estar calientes.
- El diseño de la cavidad de cocción es redondo para distribuir uniformemente el calor, con durabilidad y eficiencia, sin puntos ni rincones fríos.
- La característica sin igual de Temp-N-Time™ tiene la capacidad de preprogramar hasta diez ciclos de cocción diferentes para facilitar la preparación rápida de distintos menús.
- La exclusiva función Auto Comp™ ajusta automáticamente el tiempo de cocción para adaptarse a distintos tamaños y temperaturas por carga.
- La única marca de equipo autorizada para producir el verdadero pollo llamado Genuine Broaster Chicken®.



SANITATION
NSF/ANSI 4

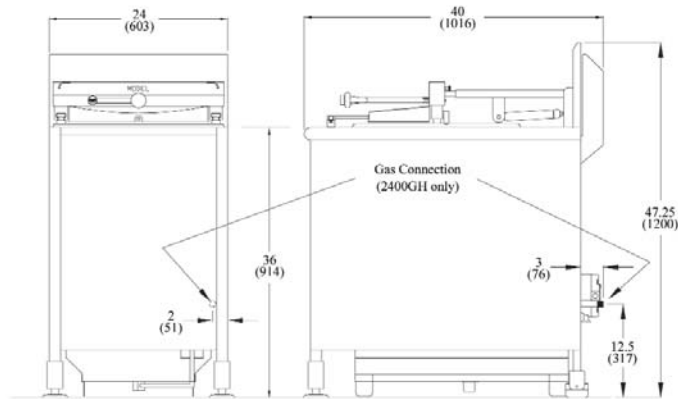
The Broaster Company

2855 Cranston Road, Beloit, WI 53511
(800) 365-8278 • (608) 365-0193
Fax (608) 363-7957 • www.broaster.com

Una americana tradición desde 1954



Freidora a presión modelo 2400



Pulgadas
(Milímetros)

Especificaciones

MODELO	CAPACIDAD PARA POLLO FRESCO	CAPACIDAD DE ACEITE PARA COCINAR	PRESIÓN OPERATIVA	DIMENSIONES GENERALES			ALTURA DEL MOSTRADOR	PESO DE ENVÍO*	CUBOS
				W	D	H			
2400E y 2400GH	22 lbs. (10 kg)/ carga 110 lbs.(50 kg)/ hora	63 lbs. (29 kg)	12 - 15 P.S.I.	24" (603)	40" (1016)	47.25" (1200)	36" (914)	375 lbs. (170kg) 2400E	26.25

*Peso de envío model 2400GH 425 lbs. (193 kg)

Requisitos de energía

2400E	Three Phase	208V - 42 Amps - 60 hz 240V - 40 Amps - 60 hz 220/380V - 29.5 Amps - 50/60 hz 240/415V - 26.3 Amps - 50/60 hz
2400GH		100,000 BTU de entrada 120V - 15 Amperios **

**Se incluye cable de alimentación de 6 pies (1.82 metros) y enchufe

Orificio de quemador principal (hasta 2000 pies (610 metros) de altura)***

Taladro #14 (natural)

Taladro #32 (LP)

Orificio de quemador piloto

0.018 pulg (0.46 mm) (natural)

0.011 pulg (0.28 mm) (LP)

- La estructura de acero tubular, soldado, duradero tiene revestimiento pulverizado para resistir la corrosión.
- Los controles avanzados electrónicos de estado sólido facilitan el funcionamiento y la fiabilidad.
- Los deslizadores exclusivos de las patas traseras están diseñados especialmente para desplazar la unidad por el piso.

- Paneles superiores y laterales de acero inoxidable para brindar durabilidad y facilitar la limpieza.
- Cesta exclusiva de acero inoxidable con mango removible este lo trinquete más dos mangos fijos en la cesta para facilitar la descarga de producto.

ACCESORIOS DISPONIBLES

Mango movable • Juego básico de accesorios • Juego completo de accesorios para comenzar

***Diríjase al Distribuidor de Broaster para saber el tamaño de orificio correcto para la instalación sobre 2000 pies (610 metros) de altura.

The Broaster Company

2855 Cranston Road, Beloit, WI 53511

(800) 365-8278 • (608) 365-0193

Fax (608) 363-7957 • www.broaster.com

Una americana tradición desde 1954

