

**FEF7070G**

**Fogón enano de alto poder**

- Construcción marco o tapa en acero inoxidable calibre 16.
- Parrilla removible en acero fundido.
- Deflector de calor para mayor rendimiento.
- Quemador industrial de alto poder de 90.000 BTU.
- Válvula de mando desde el tablero frontal.
- Piloto de encendido individual.
- Bandeja recolectora de grasa en acero inoxidable.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Patas reforzadas en acero inoxidable.



Parrilla removible de trabajo pesado en acero fundido.



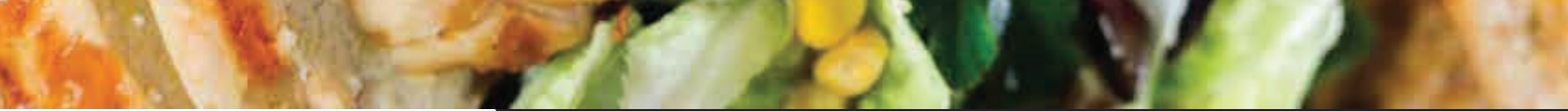
Quemador a gas de fácil acceso.



Perilla frontal para paso de gas.



Estructura reforzada en acero inoxidable.



**FEF7070G** Fogón enano de alto poder

**FICHA TÉCNICA**

Frente	61 cm
Fondo	70 cm
Altura	51 cm
Peso aproximado	50 Kg
Consumo de gas	90.000 BTU/h

Kadell se reserva el derecho de modificar el modelo, diseño y especificaciones de sus equipos sin previo aviso.

**REQUERIMIENTOS BÁSICOS:**

Superficie plana con suficiente circulación de aire.

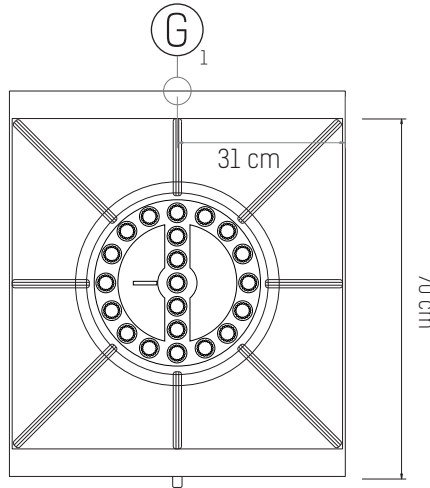
Acometida de gas natural:

Diámetro 3/4" Presión 11" columna de agua (½ PSI).

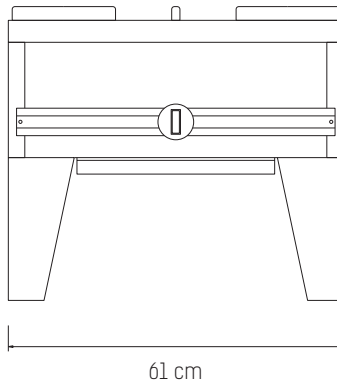
Acometida de gas propano:

Diámetro 1" NPT Presión 13" columna de agua (½ PSI).

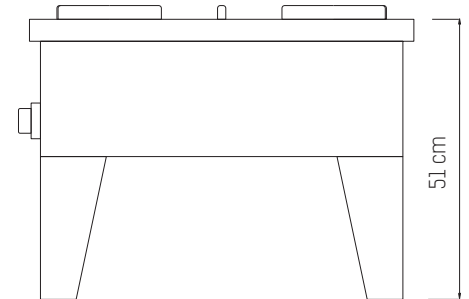
Vista Superior



Vista Frontal



Vista Lateral



Nuestros equipos industriales para restaurantes, panaderías y pizzerías han sido desarrollados bajo las más exigentes normas de calidad cumpliendo con todos los requerimientos de su establecimiento, nuestra tecnología cuenta con el sistema CAD-CAM-CAE que controla con exactitud el corte y doblaje de cada pieza garantizando un ensamble perfecto y duradero.

SIMB	DENOMINACIÓN	ALTURA	CONSUMO
G <sub>1</sub>	ENTRADA DE GAS CON REG. DE Ø 1".	10 cm	90.000 BTU/h