

A close-up photograph of a gas stove burner. The burner is made of metal and has a circular grate. Blue flames are visible, indicating the burner is turned on. The background is slightly blurred, showing other parts of the stove.

Eritermia

IMPERIAL

IMPERIAL RANGE

Equipos de última generación, alta cualificación

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO



IMPERIAL, el primer fabricante de freidoras de alto rendimiento.

- Desde su creación en 1957, Imperial ha seguido siendo una empresa familiar cuya misión es ser el proveedor global preferido en equipos de cocina de alta calidad y de alto valor para la industria de servicios y alimentación.
- Las freidoras de alto rendimiento ofrecen el mercado la solución ideal para la restauración que precise grandes capacidades de producción y la mejor relación calidad/ precio del mercado.

SERIE IFS - FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO

Ertermia

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Resistencias fijas de alta eficiencia.
- Configuración mas simple y económica.
- Sin piezas móviles.
- Facilmente desmontables



FREIDORAS A GAS

ELEMENTOS TUBULARES:

Los quemadores se disponen dentro de los tubos para un calentamiento directo muy rápido.

Ventajas:

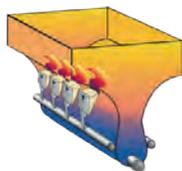
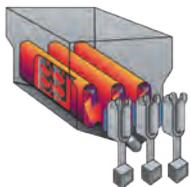
- Una construcción sencilla y potente.
- Recuperación rápida de la temperatura del aceite
- Precio más económico que la transmisión indirecta.
- Acceso y mantenimiento sencillo de los quemadores.

TRANSMISIÓN INDIRECTA:

Los quemadores de gas calientan los reflectores cerámicos, dispuestos en el exterior de las paredes de la cuba, que en sí mismos calientan la pared del tanque indirectamente.

Ventajas:

- Tanque "V" para facilitar la limpieza.
- Mayor duración de la cuba al no haber un calentamiento directo.



Elementos Tubulares

Transmisión Indirecta



CARACTERÍSTICAS COMUNES SERIE IFS:

- 2 cestas grandes de 1/2 de acero niquelado con empuñadura ergonómica.
Cubas: 14 lts / 2x14 lts / 22 lts / 27 lts / 41 lts
- Construcción de la cuba y puerta en acero inox.
- Rejilla de pre-filtrado integrada en la cuba.
- Zona fría para la recogida de partículas.
- Puerta de doble pared.
- Desagüe 32mm para facilitar la salida del aceite.
- Pies regulables en altura
- 1 año de garantía en piezas
- Certificado CE, NSA y CGA



SERIE IFS - FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO



SERIE IFS - FREIDORAS A GAS

ELEMENTOS TUBULARES

Modelo	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Producción (Kg/h)	Dimensiones (mm) An x Pr x Al
IFS-25	14 L	16	20 kg/h	200 x 762 x 1156
IFS-2525	2 x 14 L	2 x 16	40 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-40	22 L	31	40 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-50	27 L	41	50 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-75	41 L	51	65 kg/h	495 x 864 x 1156

TRANSMISION INDIRECTA

Modelo	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Producción (Kg/h)	Dimensiones (mm) An x Pr x Al
IFS-40-OP	22 L	36	40 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-50-OP	27 L	41	50 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-75-OP	41 L	51	65 kg/h	495 x 864 x 1156

* Gas Natural (G20 / G25): 12,5 mb

* Gas Propano (G31): 25 mb

SERIE IFS- FREIDORAS ELECTRICAS

Modelo	Capacidad (Litros)	Potencia (kW)	Producción (Kg/h)	Dimensiones (mm) An x Pr x Al
IFS-2525-E	2 x 14 L	11	35 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-40-E	22 L	14	35 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-50-E	27 L	15,3	45 kg/h	394 x 762 x 1156
IFS-75-E	41 L	18	60 kg/h	495 x 864 x 1156

* Conexión eléctrica: 380 V - neutral



IFS-40-E



IFS-50-E



IFS-75-OP



IFS-75-E

ACCESORIOS FREIDORAS

- Pieza de ensamblado freidora - IFS40/50
- Pieza de ensamblado freidora - IFS75
- Juego de 4 ruedas (2 con freno)
- Tapa de acero inoxidable - Todos los modelos
- 2 x 1/2 juego de cestas - IFS40/50
- Cesta de gran formato - IFS40/50
- Juego de 2 cestas 1/2 - IFS75
- Cesta de gran formato - IFS75

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO CON SISTEMA DE FILTRADO INTEGRADO™

Hasta 6 freidoras con el mismo sistema de filtrado y con cubas de 27 y 41 litros.

Computadora electrónica

(Añadir C al final del modelo)

- Fácil programación / 10 preseleccionados por menú.
- Regulación electrónica integrada.
- Ciclo de limpieza con agua en ebullición.
- Fin de ciclo mediante aviso acústico y luminoso.
- Pantalla digital por LED.

Elevador automático de cestas con

computadora (Añadir CBL al final del modelo)

- Todos los elementos en acero inox.
- Motor eléctrico industrial.
- Elevación controlada por computadora.
- Brazo de elevación desmontable.
- Elevación de cada 1/2 cesta independiente.
- Posibilidad de elevación para una cesta de tamaño completo.

Estación de salado con mantenedor caliente

(Añadir IF-DS al final del modelo)

- Mueble inox de las mismas dimensiones de la freidora
- Mantenedor por infrarrojos superior.
- Posibilidad de integrar con una freidora para incluir el sistema de filtrado.
- Dimensiones: 394 x 762 x 1356 mm.

Ventajas

- 30-50% de ahorro de aceite - Reducción de costes.
- Menos manipulación - Más seguridad.
- Productos fritos de la mejor calidad.
- Los tanques permanecen más limpios.



ELÉCTRICA- 27 & 41 LITROS

Modelo	N° cubas	Capacidad (Litros)	Resistencia Fija (-)		Dimensiones (mm) An x Pr x Al
			Potencia (kW)	Producción (kg/h)	
IFSSP250E	2	2 x 27 L	32	90	787 x 851 x 1156
IFSSP350E	3	3 x 27 L	48	135	1181 x 851 x 1156
IFSSP450E	4	4 x 27 L	64	180	1575 x 851 x 1156
IFSSP275E	2	2 x 41 L	36	120	990 x 851 x 1156
IFSSP375E	3	3 x 41 L	54	180	1485 x 851 x 1156
IFSSP475E	4	4 x 41 L	72	240	1980 x 851 x 1156

* Fuente de alimentación individual para cada freidora en 380V 3ph-N 50Hz



IFS

SP

Filtrado integrado
CB
Filtrado integrado +
estación mantenedora

2..6

Número de cubas

50

27 litros
75
41 litros

--

Gas tubulares
OP
Gas indirecto
E
Resistencia fija
E-LOE
Resistencia abatible

--

Estándar
T
Regulación electrónica
C
Computadora
CBL
Elevadora + Computadora

GAS - 27 & 41 LITROS

Modelo	N° cubas	Capacidad (Litros)	Elementos Tubulares (-)		Transmisión Indirecta (OP)		Dimensiones (mm) An x Pr x Al
			Potencia (kW)	Producción (kg/h)	Potencia (kW)	Producción (kg/h)	
IFSSP250-(OP)	2	2 x 27 L	82	100	70	90	787 x 889 x 1156
IFSSP350-(OP)	3	3 x 27 L	123	150	105	135	1181 x 889 x 1156
IFSSP450-(OP)	4	4 x 27 L	164	200	140	180	1575 x 889 x 1156
IFSSP275-(OP)	2	2 x 41 L	102	130	88	120	990 x 991 x 1156
IFSSP375-(OP)	3	3 x 41 L	153	195	132	180	1485 x 991 x 1156
IFSSP475-(OP)	4	4 x 41 L	204	260	176	240	1980 x 991 x 1156

* Gas: un único punto de conexión en 3/4" NPT (20/27)



IFSCB275ECBL

PLANCHAS DE ALTO RENDIMIENTO

- Las placas de parrilla **IMPERIAL** son las más potentes y sólidas del mercado, con una placa de acero de 25 mm de espesor y quemadores de 9 kW por sección de 30cm (versión gas). Disponibles en anchos desde 610 mm hasta 1.830mm

- Regulación termostática de la placa. Quemadores cada 305 mm de 9 kW de potencia
- Gran recipiente recuperador de grasas de 3,8 litros con indicador de medida
- Frontal y protector lateral y trasero de una pieza en acero inox
- Pies ajustables
- Plancha de gran espesor de acero pulido:
[Modelo Gas: 25 mm](#) - [Modelo Eléctrico: 13 mm](#)

- Las planchas Imperial serie ITG, destacan por su robusta construcción y garantía de estabilidad en las temperaturas durante el cocinado.

Placa de cocción:
Lisa o ranurada en acero

Gas: 25 mm
Eléctrica: 13 mm

Potentes quemadores en
"U" de 9 kW para cada
sección de 30 cm

Gran tanque de
recuperación de grasas

Ruedas para un fácil
desplazamiento

Paredes de acero
inoxidable en los 3
laterales para máxima
protección

61 cm de profundidad útil

Cajón recoge grasas
de 9 cm

Válvulas termostáticas



Modelo ITG-36 sobre base refrigerada



ITG-36

MODELOS A GAS

Modelo	Quemadores	Longitud de placa	Potencia (kW)	Dimensiones (mm) An x Pr x Al
ITG-24	2	61 cm	18	610 x 822 x 355
ITG-36	3	91 cm	26	914 x 822 x 355
ITG-48	4	122 cm	35	1219 x 822 x 355
ITG-60	5	152 cm	44	1524 x 822 x 355
ITG-72	6	183 cm	53	1828 x 822 x 355

MODELOS ELÉCTRICOS

Modelo	Resistencias	Longitud de placa	Potencia (kW)	Dimensiones (mm) An x Pr x Al
ITG-24-E	2	61 cm	8	610 x 822 x 355
ITG-36-E	3	91 cm	12	914 x 822 x 355
ITG-48-E	4	122 cm	16	1219 x 822 x 355
ITG-60-E	5	152 cm	20	1524 x 822 x 355
ITG-72-E	6	183 cm	24	1828 x 822 x 355



ITG-36-E

GRILL - BROILER DE ALTO RENDIMIENTO



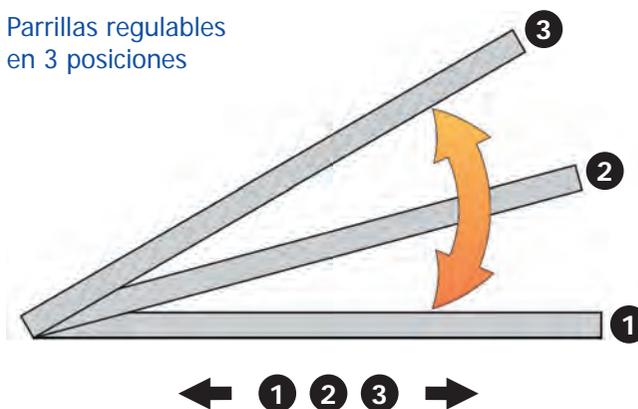
Estilo tradicional para cocinar sus carnes con un toque inconfundible Made in USA.

- Broilers de construcción en inox con aislamiento a 3 caras que maximiza la retención del calor.
- Alta potencia de calentamiento con 2 quemadores de 12 kW cada 30 cm
- Mandos en metal con aislamiento plástico
- Parrillas regulables en tres posiciones para crear diferentes zonas de cocción
- Bandejas de recolección de grasas
- Soporte de acero inoxidable con ruedas (opcional)

REGULACION DE PARRILLAS - DIFERENTES ZONAS DE COCCION



Parrillas regulables en 3 posiciones



TIPOS DE ELEMENTOS RADIANTES



Radiantes en hierro fundido

Quemadores de acero inoxidable y radiantes de hierro fundido que proporcionan la máxima retención de calor y temperaturas superficiales intensas.



Radiantes en Inox

Quemadores y radiantes de acero inoxidable que proporcionan un calentamiento rápido y mayor homogeneidad de temperatura superficial.



SERIE IAB - BROILERS

SERIE IAB - BROILERS

Modelo	Quemadores	Potencia (kW)	Dimensiones (mm) An x Pr x Al	Soporte Inox (Opcional)
IAB-24 (R) (S)	4	23	610 x 724 x 508	IABT-24
IAB-30 (R) (S)	5	29	762 x 724 x 508	IABT-30
IAB-36 (R) (S)	6	35	914 x 724 x 508	IABT-36
IAB-48 (R) (S)	8	53	1219 x 724 x 508	IABT-48
IAB-60 (R) (S)	10	59	1524 x 724 x 508	IABT-60
IAB-72 (R) (S)	12	70	1829 x 724 x 508	IABT-72



IABR-36 sobre mueble inox IABT-36

TIPOS DE PARRILLAS (OPCIONALES)

Parrilla fina



Especial para carnes

Parrilla cuadrícula



Especial para pescados

Parrilla redonda



Especial para aves

Parrilla reversible



Especial Carnes y Pescados

