

FRITADEIRA LG500



Para frituras saborosas e “sequinhas”, a fritadeira Vulcan é um projeto inovador. Perfeita para alimentos preparados através de imersão em óleo, são recomendadas pelas maiores e mais importantes redes de restaurantes e fast foods nacionais e internacionais. Com queimadores de alta potência que proporcionam rápida recuperação de temperatura, essencial para frituras com qualidade. A tecnologia Vulcan traz um sistema zona fria que prolonga a vida útil do óleo reduzindo o número de troca do óleo, trazendo economia para o restaurante. Cestos robustos e tanque em aço inoxidável para fácil limpeza diária. E para segurança do seu estabelecimento, este equipamento possui dois termostatos para redundância.

CONSTRUÇÃO:

Tanque de fritura, porta e seção frontal construídas em aço inoxidável. Proteção térmica interna na porta. Pés niquelados ajustáveis.

SEGURANÇA:

Equipada com válvula bloqueadora de gás, comandada por um termostato interno de segurança, com função de bloquear o fornecimento de gás e desativar o equipamento.

CARACTERÍSTICAS:

- *2 Cestos de Fritura com cabo revestido em PVC.*
- *Defletores especialmente desenvolvidos para maior absorção do calor e rápida recuperação de temperatura.*
- *Zona fria em óleo para deposição e decantação de resíduos, retirando-os da zona de fritura e impedindo sua carbonização.*
- *5 tubos trocadores de calor, posicionados para fácil limpeza.*
- *Ignição manual por chama-piloto.*

- *Potência: 150.000 BTU.*
- *Válvula de drenagem de 1¼".*
- *Pés niquelados ajustáveis.*
- *Kit de instalação opcional.*

DADOS TÉCNICOS				
ALIMENTAÇÃO	GLP		GN	
POTÊNCIA (BTU/h)	150.000			
CONSUMO	3,5kg/h		4,2m³/h	
CAPACIDADE				
ÓLEO (L)	30 a 32			
BATATA FRITA* (kg/h)	50			
DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	1,20	0,53	0,77	125
DIMENSÃO TANQUE (m)	-	0,50	0,36	-

Importante:

- *Adequado sistema de ventilação é necessário para equipamentos de cocção profissional. (NFPA N°96).*
- *O modelo de fritadeira requer 152 mm de vão livre em ambas as laterais e na parte traseira.*
- *O modelo requer mínimo de 407 mm de vão livre no entorno das unidades dos queimadores superiores.*