

FRITADEIRA A GÁS VULCAN MODELO LG300



CAPACIDADE DE PRODUÇÃO:

30 kg de batata (pré-frita congelada) por hora.

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:

- 02 Cestos de Fritura com cabo revestido em PVC, com as seguintes dimensões:
Largura 125 mm x Profundidade: 270 mm x Altura: 110 mm.
- 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.
- 03 tubos trocadores de calor, posicionados para fácil limpeza.
- Ignição manual por chama-piloto.
- Capacidade do Tanque: de 20 a 23 litros de óleo ou gordura vegetal hidrogenada.
- Consumos estimados:
Gás GLP: 2,1 kg/h
Gás Natural: 2,5 m³/h

CONSUMO: 90.000 BTU/h

Válvula de drenagem de 1¼".

Conexão traseira para o gás de ½".

DIMENSÕES TANQUE: (mm)

Largura: 356

Comprimento: 356

DIMENSÕES EXTERNAS: (mm)

Largura: 394

Profundidade: 768

Altura de trabalho: 920

Altura da seção posterior: 1.197

Peso Bruto: 65 kg

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.

CERTIFICADA:

