ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA



FRITADEIRA A GÁS VULCAN MODELO LG400



CAPACIDADE DO TANQUE DE FRITURA:

40 kg/hora de batata

De 23 a 28 litros de óleo.

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.
 - 04 tubos trocadores de calor, posicionados para fácil limpeza.
 - Ignição manual por chama-piloto.
 - Potência: 120.000 BTU.
 - Válvula de drenagem de 11/4".
 - Pés niquelados ajustáveis.

DIMENSÕES TANQUE: (mm)

Largura: 356

Comprimento: 356

DIMENSÕES EXTERNAS: (mm)

Largura: 394

Profundidade: 768

Altura da seção posterior: 1198 Peso Bruto: 70 kg.

Altura de trabalho: 920

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA



Importante:

- Adequado sistema de ventilação é necessário para equipamentos de cocção profissional. (NFPA Nº96).
- 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:





