

FRITADEIRA LG300

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, 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.
- 3 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
- Kit de instalação opcional.

DADOS TÉCNICOS				
ALIMENTAÇÃO	GLP		GN	
POTÊNCIA (BTU/h)	90.000			
CONSUMO	2,1kg/h		2,5m ³ /h	
CAPACIDADE				
ÓLEO (L)	20 a 23			
BATATA FRITA* (kg/h)	30			
DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	1,20	0,39	0,77	65
DIMENSÃO TANQUE (m)	-	0,36	0,36	-

*Pré-Frita Congelada

Importante:

- *Adequado sistema de ventilação é necessário para equipamentos de cocção profissional. (NFPANº96).*
- *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.*

ATUALIZAÇÃO: MARÇO/2021