

FRITADORES PROFISSIONAIS

ÁGUA E ÓLEO

Os Fritadores água e óleo são totalmente em aço inox, o que proporciona maior facilidade na limpeza e higienização. Possui termostato para controle da temperatura o que evita a queima do óleo, eliminando assim a formação de partículas que são nocivas à saúde. O sistema água e óleo permite maior durabilidade do óleo e qualidade do alimento. Possuem

- Lâmpada sinalizadora que se apaga automaticamente quando chega a temperatura indicada pelo usuário;
- Resistência blindada em aço inox, dando maior durabilidade e segurança;
- Registro de saída de água e óleo individuais;
- Modelo a gás com válvula de segurança solenóide.



FAO 18



FAO 45



FAO 60



FAO 18D



A zona fria age como um filtro, que mantém o óleo limpo, já que os resíduos ficam todos no fundo do reservatório.

IMPORTANTE: os Fritadores Água e Óleo são desenvolvidos para serem utilizados SOMENTE COM ÓLEO VEGETAL.

GÁS E ELÉTRICO

Dimensões

Modelo	FAO-18G	FAO-18E	FAO-18GD	FAO-45G	FAO-45E	FAO-60G	FAO-60E
Altura (mm)	1170	1170	1170	1170	1170	1170	1170
Largura (mm)	395	395	800	395	395	565	565
Profundidade (mm)	830	830	830	830	830	830	830
Tensão (V)	M127/220	T220/380	M127/220	M127/220	T220/380	M127/220	T220/380
Consumo Energia (KW/h)	0,4	6,5	0,4 x 2	0,4	10,5	0,4	13
Consumo Gás GLP (kg/h)	0,8	-	0,8 x 2	1	-	1,2	-
Potência	11522 kcal/h	13000 W	11522 kcal/h x 2	11744 kcal/h	15000 W	14093 kcal/h	18000 W
Refeições	150 a 250	150 a 250	300 a 500	200 a 300	200 a 300	400 a 500	400 a 500
Área Fritura (mm)	330 x 330	330 x 330	330 x 330 (x2)	400 x 330	400 x 330	400 x 500	400 x 500
Óleo (L)	18	22	18 x 2	25	38	42	60
Água (L)	7	7	7 x 2	12	12	18	18
Sal Grosso (kg)	0,6	0,6	0,6 x 2	1,3	1,3	2	2
Peso (kg)	36	36	68	42	34	55	39
Capac. (kg) - Cesto Simples	1	1	1 x 2	1	1	1	1

Quantidade de cestos

Cestos
2 Cestos
3 Cestos

Modelos
FAO18G/E, FAO45G/E, F20G/E, F30G/E
FAO60G/E, F40G/E

Medidas dos cestos simples

Altura
Profundidade
Largura

FAO 18	FAO 45/60
120mm	120mm
310mm	380mm
155mm	155mm

Opcional
Cesto grande duplo
120 x 380 x 310 mm



Rapidez e produtividade com o melhor sabor.

SOMENTE ÓLEO



F-20



F-30



GÁS E ELÉTRICO



F-40



Características técnicas

MODELOS	INFORMAÇÕES TÉCNICAS						
	F-20 G	F-20 E	F-30 G	F-30 E	F-40 G	F-40 E	
FRITA POR PROFISIONAL SOMENTE ÓLEO	MEDIDAS EXTERNAS						
	ALTURA	1170	1170	1170	1170	1170	1170
	LARGURA	395	395	395	395	395	395
	PROFUNDIDADE	830	830	830	830	830	830
	ÁREA DE FRITURA						
	PROFUNDIDADE (cm)	40	40	40	40	40	40
	LARGURA (cm)	33	33	33	33	50	50
	cm ²	1320	1320	1320	1320	2000	2000
	CAPACIDADE RESERVATÓRIO						
		18 a 22L ÓLEO	18 a 22L ÓLEO	28 a 32L ÓLEO	28 a 32L ÓLEO	38 a 42L ÓLEO	38 a 42L ÓLEO
	POTÊNCIA INSTALADA (W)						
		300	15000	300	15000	300	18000
	CONSUMO						
	ENERGIA ELÉTRICA (Kw/h)	0,3	10,5	0,3	10,5	0,3	13
	GÁS (Kg/h)	0,8	-	1	-	1,2	-
	TENSÃO DE TRABALHO (V)						
		M127 / M220	T220 / T380	M127 / M220	T220 / T380	M127 / M220	T220 / T380
	CORRENTE (A)						
	MONOFÁSICO 127V	2,5mm ³	-	2,5mm ³	-	2,5mm ³	-
	MONOFÁSICO 220V	2,5mm ³	-	2,5mm ³	-	2,5mm ³	-
	TRIFÁSICO 220V	-	10mm ³	-	10mm ³	-	10mm ³
TRIFÁSICO 380V	-	4,0mm ³	-	4,0mm ³	-	6,0mm ³	
BITOLA DO FIO							
MONOFÁSICO 127V	2,5mm ³	-	2,5mm ³	-	2,5mm ³	-	
MONOFÁSICO 220V	2,5mm ³	-	2,5mm ³	-	2,5mm ³	-	
TRIFÁSICO 220V	-	10mm ³	-	10mm ³	-	10mm ³	
TRIFÁSICO 380V	-	4,0mm ³	-	4,0mm ³	-	6,0mm ³	
CAPACIDADE POR CESTO (kg)							
	1	1	1	1	1	1	
QUANTIDADE CESTOS							
	2	2	2	2	3	3	



O modelo elétrico possui a resistência basculante, que facilita a limpeza do tanque.