

## FRITADEIRA LG400

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:

- 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 1¼".
- Pés niquelados ajustáveis.

- *Kit de instalação opcional.*

DADOS TÉCNICOS				
ALIMENTAÇÃO	GLP		GN	
POTÊNCIA (BTU/h)	120.000			
CONSUMO	2,8kg/h		3,3m <sup>3</sup> /h	
CAPACIDADE				
ÓLEO (L)	23 a 28			
BATATA FRITA* (kg/h)	40			
DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	1,20	0,39	0,77	70
DIMENSÃO TANQUE (m)	-	0,36	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.*
- *Rápida recuperação de temperatura: 120.000 BTU de potência calorífica. Segurança: não utiliza água no processo e possui válvula reguladora de vazão e pressão standard.*
- *Segurança: não utiliza água no processo e possui válvula reguladora de vazão e pressão standard.*
- *Recomenda-se filtragem diária do óleo e a redução da temperatura de fritura em momentos de pouco movimento ou ociosidade.*
- *A chama-piloto deve ser desligada após período de uso.*
- *Kit de instalação opcional.*

**ATUALIZAÇÃO: MARÇO/2021**