

FRITADEIRA LG400



A Gás 



DADOS TÉCNICOS

ALIMENTAÇÃO	GLP	GN
POTÊNCIA (BTU/H)	120.000	
CONSUMO	2,80 kg/h	3,3 m³/h

CAPACIDADE

ÓLEO (L)	23 a 28
BATATA FRITA* (kg/h)	40

*Pré-Frita Congelada

DIMENSIONAMENTO

ITEM	DIMENSÕES A X L X P (M)	PESO (KG)
DIMENSÃO EXTERNA	1,2x 0,4 x 0,8	70
DIMENSÃO DO TANQUE	0,36 x 0,36	

VULCAN

Para frituras saborosas e sequinhas, a fritadeira **Vulcan** se destaca como uma solução de alta performance. Ideal para o preparo de alimentos por imersão em óleo, é amplamente recomendada para todos os tipos de restaurantes e fast foods, tanto.

Equipada com queimadores de alta potência, garante rápida recuperação de temperatura — fator essencial para manter a qualidade e a padronização das frituras, mesmo em picos de operação.

A tecnologia exclusiva **Vulcan** conta com sistema de zona fria, que ajuda a prolongar a vida útil do óleo, reduzindo a frequência de trocas e gerando economia para o estabelecimento.

Conta ainda com cestos robustos e tanque em aço inoxidável, que facilitam a limpeza no dia a dia. Para maior segurança, o equipamento possui dois termostatos com sistema de redundância, assegurando uma operação confiável.

CONSTRUÇÃO E DESIGN

- Conta com tanque, porta e painel frontal em aço inoxidável, que garantem resistência à corrosão e facilidade de limpeza, além de laterais reforçadas que aumentam a vida útil do equipamento. Seus componentes internos são projetados para melhor aproveitamento térmico, assegurando eficiência e rápida recuperação de temperatura.
- A estrutura também inclui zona fria, que ajuda a preservar o óleo por mais tempo, e pés ajustáveis que proporcionam estabilidade e melhor adaptação ao ambiente de instalação.

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.
- Não utiliza água no processo e possui válvula reguladora de vazão e pressão standard.

VULCAN

EFICIÊNCIA E QUALIDADE
PARA COZINHAS PROFISSIONAIS



11.2014-8080

itwfeg.com.br



CARACTERÍSTICAS OPERACIONAIS

- 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.
- 4 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.
- Ignição manual por chama-piloto.
- Kit de instalação opcional.

IMPORTANTE:

- Adequado sistema de ventilação é necessário para equipamentos de cocção profissional. (NBR 14518).
- O modelo de fritadeira requer 150 mm de vão livre em ambas as laterais e na parte traseira.
- O modelo requer mínimo de 410 mm de vão livre no entorno das unidades dos queimadores superiores.

GARANTIA

- **12 meses** de garantia a partir da emissão da Nota Fiscal.
- Este equipamento deve ser instalado por um **autorizada da ITW FEG do Brasil** podendo **perder a garantia** se instalado de forma independente.
- Contamos com mais de **200 credenciados** em todo Brasil, conheça nossa lista de autorizados em nosso site **www.itwfeg.com.br**.

VULCAN

EFICIÊNCIA E QUALIDADE
PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

 11.2014-8080

itwfeg.com.br

