



Gás Eletrónicas

- ▶ Estrutura em aço inox AISI 304.
- ▶ Controlo electrónico simplificado com duas temperaturas de operação ajustáveis. ▶ Visor de temperatura do óleo.
- ▶ Alarme sonoro quando for atingida a temperatura de referência.
- ▶ Ciclo de lavagem automático do tanque.
- ▶ Controlo de temperatura com duas sondas no tanque.
- ▶ Gestão da energia térmica durante a confecção.
- ▶ Cuba em aço inox AISI 304 com uma ampla zona fria.
- ▶ Câmara de combustão ecológica sem materiais de insuflação.
- ▶ Queimadores atmosféricos com dupla ignição eléctrica e detectores de chama dupla.
- ▶ Termóstato de segurança. ▶ Pés ajustáveis em aço inox.



▶ Função de "Fusão"

Estes modelos são equipados com a função de "fusão" para aquecimento controlado do óleo. Durante o estágio de fusão inicial, a entrada de energia é de apenas 9 kW, permitindo gradualmente que o óleo atinja uma temperatura de 90 ° C. Esta fase é essencial para evitar o sobreaquecimento do óleo perto da fonte de calor enquanto a temperatura do óleo ainda é baixa. Após esta fase inicial, as fritadeiras de gás de alta performance NG-S mudam para um ajuste de potência intermediária para levar o óleo até a temperatura de fritura necessária.

Características	NG-S 12	NG-S 20	NG-S 20 + 20
Dimensões (LxPxA) (mm)	400x700x1110	400x700x1110	800x700x1110
Dimensões Cesto (LxPxA) (mm)	240x280x120	260x280x150	2x (260x280x150)
Potência (kW)	10	15	15 + 15
Voltagem	230 V, 1N, 50Hz, 25W	230 V, 1N, 50Hz, 25W	230 V, 1N, 50Hz, 25W
Óleo para fritar (Lts)	12	20	20 + 20
Batatas congeladas (kg/h)	~15	~22	~44