



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 |