



Fritadeiras com Móvel

Elétricas Eletrônicas



- ▶ Estrutura em aço inox AISI 304.
- ▶ Controlo electrónico simplificado com duas temperaturas de operação ajustáveis.
- ▶ Temperatura em espera de 120°C. ▶ 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.
- ▶ Termóstato de segurança. ▶ Resistência blindada rebatível.
- ▶ 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 NE-S mudam para um ajuste de potência intermediária para levar o óleo até a temperatura de fritura necessária.

| Características | NE-S 12 | NE-S 20 | NE-S 20 + 20 |
|------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Dimensões (LxPxA) (mm) | 400x700x1110 | 400x700x1110 | 800x700x1110 |
| Dimensões Cesto (LxPxA) (mm) | 240x280x120 | 260x280x150 | 2x (260x280x150) |
| Potência (kW) | 6 | 10 | 10 + 10 |
| | 9 | 16 | 16 + 16 |
| Voltagem | 400 V, 3N, 50Hz | 400 V, 3N, 50Hz | 400 V, 3N, 50Hz |
| Óleo para fritar (Lts) | 14 | 20 | 20 + 20 |
| Batatas congeladas (kg/h) | ~15 (6kW) | ~22 (10kW) | ~44 (20kW) |
| | ~20 (9kW) | ~28 (16kW) | ~56 (32kW) |
| | | | |