

Fritadeira a Gás



Fritadeira a Gás 22 Litros (Split) – Fritadeira de 2 Cubas e 2 Cestos

Fritadeira a gás dupla com 2 cubas e 2 cestos com controladores de temperatura independentes para cada cuba; Acende automático; Queimadores de inox; Termostato de segurança; Utilizada como fritadeira a gás em cozinha profissional, restaurante, hamburgueria e loja de fast food para fritar alimentos refrigerados e congelados que necessitam de padronização; Gás GLP/Natural; Válvula de dreno frontal; Potência 42.000 BTU; Preço de fritadeira direto da fábrica.

Dimensões: C 393 x L 700 x A 900 mm.

2 Cubas de 11 Litros com 2 Cestos.

Controle da temperatura 50° até 200°C.

Termostato analógico ou digital.

Frita 30 Kg/h de batatas palito.

Código: SE-22G (Split).



Fritadeira a Gás 22 Litros (Full) – Fritadeira de 1 Cuba 2 Cestos

Fritadeira a gás com 1 cuba e 2 cestos com controlador de temperatura digital; Acende automático; Queimadores de inox; Termostato de segurança; Utilizada como fritadeira a gás em cozinha profissional, restaurante, hamburgueria e loja de fast food para fritar alimentos refrigerados e congelados que necessitam de padronização; Gás GLP/Natural; Válvula de dreno frontal; Potência 42.000 BTU; Preço de fritadeira direto da fábrica.

Dimensões: C 393 x L 700 x A 900 mm.

1 Cuba de 22 Litros com 2 Cestos.

Controle da temperatura 50° até 200°C.

Frita 30 Kg/h de batatas palito.

Código: SE-22G (Full).



Fritadeira a Gás 26 Litros – Fritadeira a Gás GLP ou Natural

Fritadeira profissional a gás, fabricada em aço inox com 3 cestos de fritura e 1 cuba de 26 Litros com zona fria de óleo; Acendimento automático; Queimadores de inox de alto rendimento; Termostato de segurança; Controle automático da temperatura 50° - 200°C; Utilizada como fritadeira a gás em cozinha profissional, restaurante, hamburgueria e loja de fast food para fritar alimentos refrigerados e congelados que necessitam de padronização; Gás GLP/Natural; Válvula de dreno frontal; Potência 17.500 kcal/h / 70.000 BTU; Preço de fritadeira direto da fábrica.

Dimensões: C 587 x L 700 x A 900 mm.

Cesto de fritura com cabo emborrachado.

1 Cuba com 3 Cestos e fritura.

Frita 45 Kg/h de batatas palito.

Código: MGC-30.



Como Escolher Fritadeira Profissional

A fritadeira de qualidade, tem tecnologia que permite que o alimento tenha crocância na face externa e ao mesmo tempo seja cremoso sem encharque de óleo; Fabricamos fritadeiras de alto rendimento a gás GLP/Natural e elétrica monofásica ou trifásica, para frituras com óleo, gordura hidrogenada ou água e óleo que recomendamos para produtos empanados. Ao escolher uma fritadeira é importante a orientação de um profissional e que vai levar em conta o cardápio, segmento de atuação se é um restaurante, hamburgueria, padaria ou cozinha industrial, volume em horário de pico, tipo de instalação a gás ou elétrica e dimensionar a coifa.

Eng. José Marcos.

WhatsApp (11) 94543-7625.

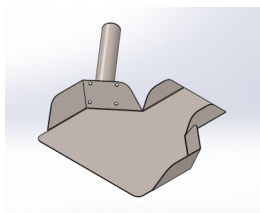
Fritadeira a Gás



Pá para Batata Frita em Aço Inox - Espátula para Batata Frita

Pá para pegar batatas palito e batatas fritas com 2 cabos, fabricada em aço inox de alta resistência com dois cabos e funil dosador; Utilizada pegador de batatas, espátula para batatas e pá para batatas fritas para recolher batatas fritas e colocar em embalagens cartonadas ou saquinhos de papel em lojas de fast food, hamburgueria e operação de delivery.

Dimensões: C 230 x L 200 mm (Larga).
Funil na base para dosar as batatas.
2 Cabos (Esquerdo e Direito).



Pá para Batata Frita em Aço Inox - Espátula para Batata Frita

Pá para pegar batatas palito e batatas fritas com 1 cabo, fabricada em aço inox de alta resistência com dois cabos e funil dosador; Utilizada pegador de batatas, espátula para batatas e pá para batatas fritas para recolher batatas fritas e colocar em embalagens cartonadas ou saquinhos de papel em lojas de fast food, hamburgueria e operação de delivery.

Dimensões: C 230 x L 200 mm (Larga).
Dimensões: C 230 x L 135 mm (Estreita).
Funil na base para dosar as batatas.



Pá para Batata Frita - Espátula para Batata Frita

Pá para pegar batatas palito e batatas fritas, fabricada em plástico ABS de alta resistência com dois cabos e funil dosador; Utilizada em redes fast food, Mac Donald, Bobs, Girafas e Burger King como espátula para batatas, pá para batatas fritas e pegador para recolher batatas fritas e colocar em embalagens cartonadas ou saquinhos de papel em lojas de fast food, hamburgueria e operação de delivery.

Dimensões: C 220 x L 200 mm.
Funil na base para dosar as batatas.
Espátula de batatas tipo Mac Donald.



Filtradora de Óleo 30 Litros - Filtragem do Óleo e Gordura de Fritadeiras

A filtragem de óleo e gorduras provenientes de fritadeiras, aumenta a vida útil do óleo e mantém a alta qualidade da fritura; A filtradora de óleo contém 2 sistemas de filtragem sendo por peneira de aço inox que retém restos sólidos de alimentos e filtro de carvão ativado que retém as partículas menores aumentando o tempo de uso do óleo em até 6 vezes mais; A filtradora de óleo é formada por cuba coletora em aço inox de 30 Litros, bomba de óleo de alta capacidade, filtro de inox para detritos, filtro de carvão ativado e mangueira de reversão frontal do óleo filtrado para o tanque da fritadeira; Utilizada para filtrar óleo e gordura de fritadeiras elétricas e fritadeiras a gás Vulcan, Topema, Macom e importadas em restaurante, loja de fast food e cozinha profissional de forma rápida e limpa.

Litros	Dimensão (cm)	Pot.	Tensão
30	L68 x P62 x A48	0,2 kw	220v

Código: NFTEMF0B002



Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

Economia, qualidade e segurança aliada à garantia direta do próprio fabricante.
Entre em contato conosco.