



FRITADEIRA ELÉTRICA EF-28L

Elétrico 

DADOS TÉCNICOS

CATEGORIA	DESCRIÇÃO	MÉTRICA
ALIMENTAÇÃO	Tensão (V)	TRIFÁSICA – 220 OU 380
POTÊNCIA	Potência (kW)	16,4
CAPACIDADE	Óleo (L)	28
	Batata frita* (kg/h)	22

*Pré-frita congelada

DIMENSIONAMENTO

ITEM	DIMENSÕES A X L X P (M)	PESO (KG)
DIMENSÃO EXTERNA	1,10 x 0,40 x 0,80	60
DIMENSÃO DO TANQUE	0,12 x 0,36 x 0,55	

CARACTERÍSTICAS

- **2 Cestos de Fritura** com cabo revestido em PVC, com as seguintes dimensões: Largura 155 mm x Profundidade: 325 mm x Altura: 145 mm.
- Resistência elétrica posicionada estrategicamente para melhor eficiência energética e rápida recuperação de calor.
- **Zona fria** em óleo para deposição e decantação de resíduos, retirando-os da zona de fritura e impedindo sua carbonização.
- **Sistema de elevação** da resistência para fácil limpeza.
- Capacidade do Tanque: de **28 litros** de óleo ou gordura vegetal hidrogenada.

ecomax

CONSTRUÇÃO

- Estrutura totalmente em **aço inoxidável**, garantindo durabilidade, resistência e facilidade na limpeza.
- Projeto pensado para desmontagem facilitada, permitindo higienização completa e sem dificuldade.

SEGURANÇA

- Controlador mecânico de temperatura por botão knob, com operação simples e ajustes precisos.
- Termostato de segurança que desliga o sistema automaticamente em casos de superaquecimento.
- Equipamento certificado pelo **INMETRO –HOUS 6334-015-23**, assegurando conformidade elétrica e confiabilidade operacional.
- A fritadeira é isenta da **NR-12** por estar com o registro de segurança pelo **INMETRO** conforme item 12.1.4 item f da NR-12.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Requer sistema de ventilação adequado para equipamentos de cocção profissional (conforme NFPA nº96).
- Necessário manter **152 mm de vão** livre nas laterais e na parte traseira.
- O equipamento **não acompanha cabos de alimentação**.

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**

MAX
M
O
C
E

EFICIÊNCIA E QUALIDADE
PARA COZINHAS PROFISSIONAIS



11.2014-8080

itwfeg.com.br

