



POWER-FIRE INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rua Thomaz Cyro Pozzi, 211 - Jaçanã - São Paulo-SP CEP:02263-030

Fones : (11) 2241-2626

Site : www.fireaescolhacerta.com.br

e-mail : power-fire@uol.com.br

FRITADOR DE FRANGO COM TAMPA

Parabéns ! Você acaba de adquirir um produto FIRE, que com certeza, superará suas necessidades e expectativas !

Fabricado em aço escovado possui tampas em alumínio fundido com respiro para o óleo com sistema de molas, opera com resistências tubulares blindadas em aço inóx , controlador automático de temperatura (Termostato 50° - 300° C) e piloto indicador liga-desliga. Um equipamento fabricado com fidelidade, dispendo de componentes elétricos de primeira linha, garantindo sua alta qualidade e durabilidade.

Devido ao funcionamento da pressão à óleo, obtem-se uma fritura homogênea e crocante externamente, sem ressecar o frango, mantendo suas qualidades proteicas e seu sabor. Para tal efeito é necessário que o frango esteja descongelado ou apenas resfriado.

INSTALAÇÃO E USO : NUNCA LIGAR O EQUIPAMENTO SEM ÓLEO

- 1 – Verificar a voltagem do equipamento e da respectiva tomada onde será ligado
- 2 – Coloque óleo ou gordura vegetal hidrogenada no tanque
- 3 – No botão do termostato programe a temperatura desejada
- 4 – Quando a lâmpada piloto se apagar, a máquina estará pronta para operar
- 5 – Coloque o frango no cesto, mergulhe no óleo e feche a tampa
- 6 – Não deixar o equipamento ligado por mais de 30 minutos, em temperaturas acima de 100° C, quando não estiver sendo utilizado para evitar que o óleo se queime

MANUTENÇÃO

- Sempre com a máquina fria e desligada da rede elétrica
- Colocar um recipiente na saída do óleo localizada na frente da máquina
- Abra a porta de acesso ao registro e abra o registro interno de escoamento
- Não usar mangueiras ou jatos de água na limpeza; usar apenas sabão neutro ou detergente - **nunca utilize ácidos, amoníaco, produtos corrosivos ou derivados de petróleo na limpeza**

OBS : TODA VEZ QUE FOR EXECUTADA LIMPEZA NO EQUIPAMENTO, LIMPAR TAMBÉM O RESPIRO DO ÓLEO LOCALIZADO NA TAMPA.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA – prestada somente em nossa fábrica

MODELOS

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	ÓLEO	VOLTAGEM	POTENCIA	CAPACIDADE
FF / 1B	Frit. frango 1 boca	390x470x350 mm	06 L	220 monofasico	5 000 W	3 kg x 6 à 8 minutos
FF / 2B	Frit. Frango 2 bocas	770x470x350 mm	12 L	220 monofasico	10 000 W	6 kg x 6 à 8 minutos

*** CAVALETE OPCIONAL COM 550 mm DE ALTURA**

A TEMPERATURA SUGERIDA PARA FRANGOS É DE 160° C À 170° C