



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

FRITADORES ELÉTRICOS

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

Fabricados totalmente em aço escovado , possuem resistências tubulares, 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.

INSTALAÇÃO E USO : **NUNCA LIGAR O EQUIPAMENTO SEM ÓLEO**

- 1 – Verificar a voltagem do equipamento e da respectiva tomada onde será ligado
- 2 – No botão do termostato programe a temperatura desejada
- 3 – Quando a lâmpada piloto se apagar, a máquina estará pronta para operar
- 4 – Não deixar o equipamento ligado mais de 30 minutos, em temperaturas acima de 100° C, quando não estiver sendo utilizado

MANUTENÇÃO

- Sempre com a máquina fria e desligada da rede elétrica
- 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**

ASSISTÊNCIA TÉCNICA – prestada somente em nossa fábrica

MODELOS

Código	Descrição	Dimensão Externa	Voltagem	Potência	Óleo	Capacidade
FE / 1C	Fritador 1 cesto	240 x 380 x 180 mm	110 V / 220 V	3000 W	4,5 L	1 Kg / 6,5 min
FE / 2C	Fritador 2 cestos	360 x 390 x 180 mm	220 V	5000 W	7,0 L	2 Kg / 5,0 min
FE / DU	Fritador duplo 2 T	490 x 380 x 180 mm	110 V / 220 V	6000 W	9,0 L	2 Kg / 6,5 min
TA / 30	Tacho esmaltado 30 cmØ	300 mm Ø x 160 mm	110 V / 220 V	1700 W	2,5 L	1 Kg / 8,0 min
TA / 40	Tacho esmaltado 40 cmØ	400 mm Ø x 200 mm	110 V / 220 V	3000 W	3,5 L	1 Kg / 6,5 min
TA / 50	Tacho esmaltado 50 cmØ	500 mm Ø x 200 mm	110 V / 220 V	3400 W	4,5 L	1 Kg / 6,5 min
TA / 60	Tacho esmaltado 60 cm Ø	600 mm Ø x 200 mm	220 V	4000 W	6,0 L	1,5 Kg / 6,0min

TABELA DE FRITURAS

BATATAS : 180°C

PESCADOS : 160°C

FRANGOS : 170°C

VERDURAS : 150°C

CARNES : 160°C

CHURROS : 180°C

PASTÉIS : 180°C

CROQUETES: 170°C