



POWER-FIRE INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

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

Fone : (11) 2241-2626

Site : www.fireaescolhacerta.com.br

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

FRITADOR COM FILTRO DE ÁGUA

REAPROVEITE SEU ÓLEO TROCANDO A ÁGUA SUJA

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

A principal característica deste moderno fritador, é fritar simultaneamente vários tipos de alimentos, sem que o gosto ou cheiro seja transmitido de um para outro. Desta forma, é possível obter frituras uniformemente douradas e sabores acentuados nos alimentos. Isto ocorre porque os resíduos que se desprendem dos alimentos durante as frituras ficam alojados no fundo do tanque não retornando à superfície, diminuindo a fumaça e o cheiro do óleo queimado.

Fabricado em aço escovado, possui resistência tubular blindada, controlador automático de temperatura (Termostato 50°C - 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 se os registros do óleo e da água estão fechados
- 2 – Coloque água até atingir o final do tubo de escoamento do óleo (Não deixar a água ultrapassar o tubo do óleo)
- 3 – Acrescentar 800 gramas de sal grosso ou de cozinha e mexer
- 4 – Coloque óleo até ultrapassar 8 cm acima do nível da resistência
- 5 – Coloque a grade protetora da resistência (Não ligue a máquina sem esta proteção)
- 6 – No botão do termostato programe a temperatura desejada
- 7 – Quando a lâmpada piloto se apagar, a máquina estará pronta para operar

ATENÇÃO

- PARA MAIOR SEGURANÇA DO EQUIPAMENTO E EVITAR QUE O ÓLEO SE QUEIME, O TERMOSTATO ESTÁ TRAVADO EM 220°C
- O TERMOSTATO NÃO DEVE EM HIPÓTESE ALGUMA SER DESTRAVADO
- NÃO DEIXAR O EQUIPAMENTO LIGADO MAIS DE 40 MINUTOS, EM TEMPERATURAS ACIMA DE 100°C, QUANDO NÃO ESTIVER SENDO UTILIZADO

MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO ÓLEO

- 1 – Sempre com a máquina fria e desligada da rede elétrica, proceda da seguinte forma :
- 2 – Coloque uma vasilha embaixo do registro do óleo (registro onde se encontra o tubo)
- 3 – Abra o registro até esgotar todo o óleo ; retire a vasilha do óleo
- 4 – Coloque outra vasilha embaixo do registro da água (registro que se encontra no centro do tanque)
- 5 – Abra o registro até esgotar toda água suja
- 6 – Lave o tanque com sabão neutro ou detergente ; **nunca utilize ácidos, amoníaco, produtos corrosivos ou derivados de petróleo na limpeza**
- 7 – Para operá-lo novamente, siga as instruções iniciais de instalação e uso

Código	Dimensão externa	Potência	Voltagem	Água	Óleo	Capacidade
FEQ/C	360 x 390 x 1050 mm	5.000 W	220 V	10 L	20 L	2 Kg / 5 min
FEQ/DC	720 x 390 x 1100 mm	10.000 W	220 V	20 L	40 L	4 Kg / 5 min
FEQ/G	380 x 400 x 1050 mm	5.000 W	220 V	10 L	20 L	2 Kg / 5 min
FEQ/DG	740 x 400 x 1100 mm	10.000 W	220 V	20 L	40 L	4 Kg / 5 min
FER/C	440 x 500 x 1050 mm	5.000 W	220 V	12 L	25 L	2 Kg / 5 min
FER/G	440 x 500 x 1050 mm	5.000 W	220 V	12 L	25 L	2 Kg / 5 min
FEQ/ME	345 x 400 x 420 mm	3.500 W	220 V	3 L	15 L	1,5 Kg / 6 min

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