



Especificações

Fritadeira elétrica com zona fria e filtro de água (água e óleo).

Modelo	Dimensão		Óleo	Água	KW	Amp.
	Sem os pés	Com os pés				
17 litros	450x420x510mm	450x420x 950mm	17 litros	05 litros	04 Kw	19 A
23 litros	550x520x610mm	550x520x1040mm	23 litros	08 litros	05 Kw	23 A

A fritadeira é construída em aço inoxidável, com tanque de fritura com resistência retangular e tubular, com uma camada (modelo 17 litros) e três camadas (modelo 23 litros). Termostato automático: 50° - 300° , travado em 200° para evitar queima indevida de óleo.

Aquecimento de 20° (temperatura ambiente) à 200° em 16 minutos.

Zona fria e filtro de água

Retém os resíduos que se desprendem dos alimentos durante a fritura, que nos fritadores convencionais a gás ou elétrico, descem ao fundo do bojo de frituras onde se aquecem e sobem à superfície, e neste vai e vem transmitem o gosto de um alimento para o outro e deixam pontos pretos nos alimentos. Já neste sistema, pode-se fritar peixes e qualquer outro tipo de fritura ao mesmo óleo, sem haver transmissão alguma de sabor de um alimento para o outro (zona fria), sendo que a água filtra o óleo durante o uso, retendo todos os resíduos, sem deixar que eles queimem com o óleo, tirando a necessidade de operações complicadas ou de filtros específicos e de alto custo proporcionando uma economia na margem de 50% de óleo dependendo da fritura.

Funções e características principais da fritadeira automática FRITOMAQ

- A- Permite a fritura simultânea de vários tipos de alimentos, sem transmitir cheiro ou gosto de um alimento para outro.
- B- Sem resíduos da fritura o óleo permanece inalterado, resultando em seu contínuo reaproveitamento, proporcionando uma economia na margem de 50% ou mais se for bem usada.
- C- O sistema empregado em nossas máquinas reduz sensivelmente a mão de obra e melhora acentuadamente a higiene das cozinhas.
- D- O controle automático da temperatura do óleo através do termostato evita a queima do mesmo, eliminando o mau cheiro, diminuindo o tempo de afinamento, escurecimento e fumaça nas frituras.
- E- A resistência tubular e espiral empregada nas máquinas automáticas de fritura "FRITOMAQ" garante um aquecimento rápido do óleo, proporcionando um cozimento interno e externo perfeitos deixando as frituras douradas uniformemente.
- F- Com a combinação do termostato automático e de nossas resistências "FRITOMAQ", obtém-se uma real economia de energia.

Antes de usar

Verifique o local onde o equipamento será instalado. Localize-o em uma superfície plana e sem desnível. Verifique se a voltagem está correta (caso não especificado diferente na hora da compra, será de 220v monofásico). Use uma tomada exclusiva para o equipamento, com fios reforçados (2,5mm³), não utilize extensões nem fios soltos pelo chão, verifique se o pino da tomada está firme.

Assistência Técnica / Garantia

Antes de solicitar assistência técnica confirme: Se há energia na tomada, se o equipamento está ligado, se o botão do termostato está na posição adequada. A assistência técnica poderá ser solicitada diretamente na fábrica, por telefone, fax ou e-mail enquanto o produto estiver na garantia. Tenha em mãos todas as informações necessárias, tais como data da compra, nota fiscal, modelo e tamanho do equipamento, e o máximo de informações sobre o problema.

Todas as mercadorias FRITOMAQ possuem garantia de seis meses, sendo três meses de garantia legal e três meses de garantia contratual, contra possíveis problemas de fabricação de peças e componentes mediante constatação de um técnico autorizado, desde que usados adequadamente, excluindo danos por transportes, instalação indevida, quedas por acidentes, adulteração por pessoas não autorizadas e sobrecarga elétrica. Não damos garantia em lâmpadas, visores e registro, que deverão ser conferidos na entrega da mercadoria. Caso não seja constatado defeito de fabricação, as despesas decorrentes do fato serão aplicadas ao cliente.

Operações

A- Para utilização:

- Verificar se os registros de óleo (3) e de água (4) estão fechados.
- Coloque água até atingir o final do tubo de escoamento de óleo.
ATENÇÃO: Cuidado sempre para que a água não ultrapasse a altura do tubo.
- Acrescente 100 gramas de sal para cada 02 litros de água, para melhor rendimento e economia.
- Coloque o óleo até que ele atinja 09cm acima da resistência sendo que pode ser aumentado ou diminuído o nível do óleo, dependendo da altura da fritura.
- Coloque a grade protetora da resistência.
- Coloque o ponto de marcação do botão do termostato (1) na temperatura desejada (verifique a tabela de frituras).
- Quando a lâmpada piloto (2) apagar-se, a fritura pode ser iniciada, pois a temperatura foi atingida.
- Procure colocar os alimentos bem secos para evitar a formação abundante de espuma.

B- Limpeza e Reaproveitamento do Óleo

Diariamente, após o término do serviço, com a máquina **completamente fria e desligada** da rede elétrica.

- Coloque abaixo do registro do óleo (3) um recipiente limpo, pois irá abrigar o óleo que será reaproveitado.
- Abra o registro do óleo (3) até que este se escoe totalmente da máquina para o recipiente, nunca inicie a próxima operação sem o escoamento total do óleo.
- Retire o recipiente que está abrigando o óleo.
- Coloque abaixo do registro da água (4) um recipiente que irá abrigar a água com os resíduos gerados pelo uso.
- Abra o registro da água (4).
- Lave o bojo da máquina com água e sabão, enxaguando com bastante água limpa.
 - Para colocá-la novamente em uso, siga as instruções (A) Para utilização.

TABELA DE FRITURAS

ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)
Batatas (1ª frit.)	100 °C
Batatas (2ª frit.)	190 °C
Carnes	160 °C
Frangos	170 °C
Pescados	180 °C
Churros	160 °C
Verduras	150 °C
Croquetes	170 °C

FRITADEIRA ÁGUA E ÓLEO

