

Projeto: _____

Item: _____

Qtd.: _____

Modelo: TFE20L-LP

FRITADEIRA ELÉTRICA LINHA PREMIUM

DESCRIÇÃO

Este equipamento atende a alta demanda de frituras e pode ser usado para uma série de alimentos como batatas, salgados e até mesmo proteínas.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Construção em Aço Inox com acabamento escovado;

Cestos aramados para fritura tratamento superficial em níquel;

Calha frontal para apoio dos cestos de fritura;

Suporte traseiro para os cestos de fritura;

Resistências tubulares basculantes de imersão no óleo, confeccionada em Aço Inox;

Controle de Temperatura por Termostato Mecânico;

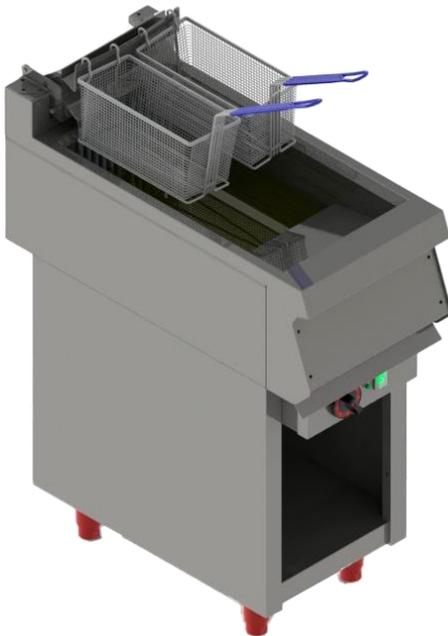
Interruptor de Tecla Liga/Desliga no Painel Frontal;

Lâmpada Sinaleira de indicação de funcionamento no Painel Frontal;

Sistema de segurança contra com superaquecimento do óleo;

Botões de Acionamento confeccionados em material isolante térmico.

Modelo Full - 1 Cuba e Split - 2 Cubas 10L/cada



Aprovação: _____

Data: ____ / ____ / ____

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 09-01-2023

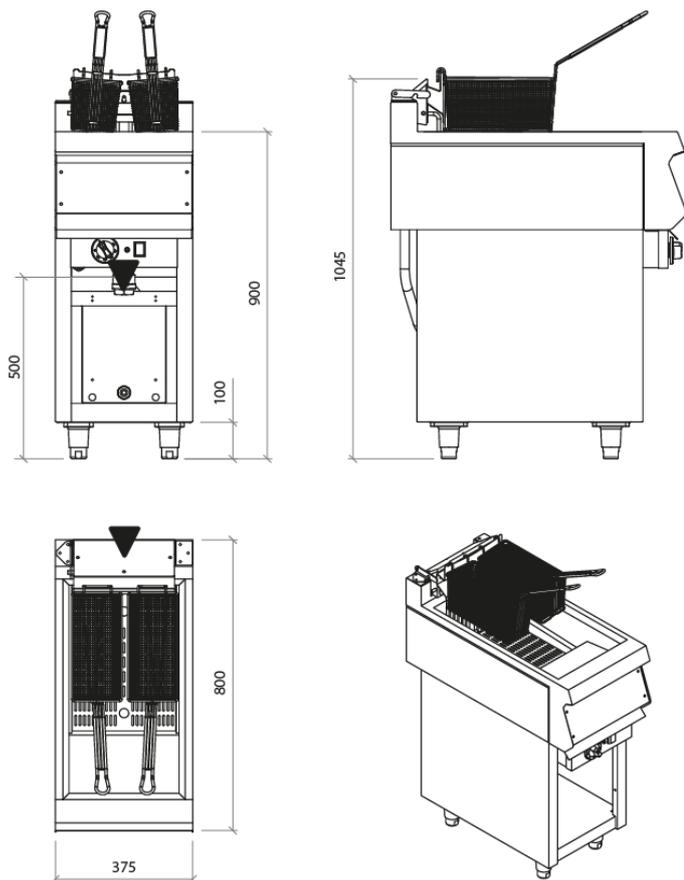
TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

www.topema.com

Av. Roberto Gordon, 171 • Diadema • S.P. • Brasil • CEP 09990-090 • Tel.: +55 (11) 2134-7400

Modelo:
TFE20L-LP

FRITADEIRA ELÉTRICA LINHA PREMIUM



Código	NFTESD0B0003
Dimensões (mm)	375 x 800 x 900
Potência (W)	18000
Tensão (V)	220 ou 380 Trifásico
Corrente Elétrica (A)	47,3 (220V) / 27,4 (380V)
Peso Líquido (kg)	55
Peso bruto (kg)	60
Volume (m³)	0,32
 Ponto elétrico trifásico	

Equipamento confeccionado em chapa de aço inoxidável, sendo suas partes visíveis com acabamento do tipo escovado, e estrutura interna confeccionado em Aço Especial. Cestos para fritura confeccionados em material com tratamento superficial em níquel. Possui calha frontal e suporte traseiro para apoio dos cestos auxiliando a escorrer o óleo dos alimentos.

Possui Resistência Tubular Basculante de Imersão confeccionadas em Aço Inox, proporcionando uma melhor distribuição de calor e economia de Energia Elétrica, além de facilitar na limpeza e higienização do Equipamento, os terminais elétricos ficam protegidos na caixa de ligação superior, fixada ao sistema basculante.

Possui controle de temperatura por termostato mecânico, com sinaleira indicativa de funcionamento, e chave liga/desliga para facilitar a operação, localizados no painel frontal do equipamento, os botões de acionamento são confeccionados em material isolante térmico, proporcionando mais conforto e segurança ao operador. Além do comando elétrico posicionado no Painel Frontal, o equipamento acompanha painel elétrico, contendo chaves de acionamento e dispositivos de segurança elétricos. O Painel Elétrico, por ser distante da zona aquecida, proporciona melhora na vida útil dos componentes, além de aumentar o Grau de Proteção contra poeiras e líquidos.

Possui sistema de segurança contra superaquecimento do óleo, evitando possíveis acidentes graves causados por falhas na operação.

Possui válvula inferior para drenagem e higienização.

- Acompanha painel elétrico de instalação.
- Acompanha 2 cestos para fritura.
- Opcional: 2 tachos de 10L cada ou 1 de 20L

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 09-01-2023

TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

www.topema.com

Av. Roberto Gordon, 171 • Diadema • S.P. • Brasil • CEP 09990-090 • Tel.: +55 (11) 2134-7400