



TOPEMA
COZINHAS PROFISSIONAIS

Projeto: _____

Seção: _____

Item: _____ Qtd.: _____



Modelo:
TFRF

FRITADEIRA COM "ECO FILTRO"



- ⇒ Resistência blindada confeccionada em aço inox, própria para imersão;
- ⇒ Controle eletrônico de temperatura com termostato de segurança;
- ⇒ Sistema de filtragem para reutilização do óleo ou gordura hidrogenada na parte inferior;
- ⇒ Elementos filtrantes confeccionados numa fórmula que combina celulose de alta pureza e carvão ativado, triplicando a vida útil do óleo ou gordura hidrogenada;
- ⇒ Cuba de coleta do óleo em aço inoxidável com trilhos telescópicos que facilitam sua remoção para limpeza;
- ⇒ Partes visíveis totalmente em aço inox com acabamento escovado;
- ⇒ Tubulação de coleta do sistema de filtragem em aço inox 304;
- ⇒ Chave de acionamento independente para cada tacho com lâmpada sinalizadora interna indicadora de funcionamento;
- ⇒ Acompanha cestos em aço estanhado;
- ⇒ Apoio traseiro para escoamento de frituras em aço inox;

ECO FILTRO

👍 Use seu óleo por até 6 vezes mais!

👍 Diminua a quantidade de óleo descartada!

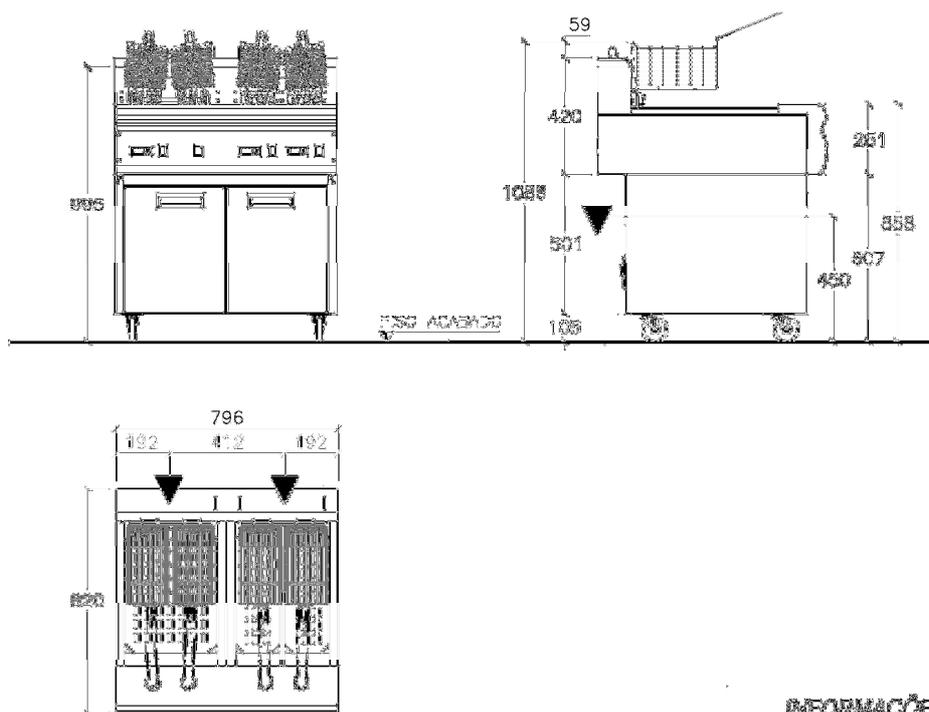
👍 Ajude a diminuir a poluição ambiental!

Aprovação: _____

Data: ____/____/____

WhatsApp 11 94543 7625

TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

RESISTÊNCIA ELÉTRICA INOXIDÁVEL, QUENTE

17	80V	4 Pinos	TENSÃO = 2-200V	FLUIDO = 2-20V
20	80V	6 Pinos	TENSÃO = 2-20V	FLUIDO = 2-20V
PLAT: TERNHA ANILADO DELEN BRUNDF				
* DIMENSÕES EM MILÍMETROS				

MODELO	RESISTÊNCIA	POTÊNCIA	RESUMO	ENTRADA ELÉTRICA	TIPO ABERTURA	PESO BRUTO	VOLUME
TFRF	RESISTÊNCIA	20,0 KW	220V / 220V	70-70	107KG	147KG	0,60 M ³

ECO FILTRO

Corpo lateral, painel frontal e tachos confeccionados em aço inoxidável do tipo 430, acabamento escovado, desenvolvido em perfil de dobras que formam um equipamento robusto exclusivamente desenvolvido para esta finalidade.

Resistência elétrica confeccionada em aço inoxidável, uniformemente disposta na parte inferior do tacho, com terminais protegidos em caixa de ligação na parte superior traseira e fixadas ao sistema de articulação que garante o basculamento do conjunto, facilitando assim a higienização do equipamento.

Comando elétrico posicionado na parte frontal do equipamento, onde se encontram alojados os controladores eletrônicos de temperatura e as chaves de acionamento, possibilitando acesso direto do operador a fim de proceder à regulação da temperatura de operação desejada.

Sistema integrado de filtragem composto por cuba de coleta em aço inoxidável com capacidade para 30 litros dotada de trilhos telescópicos, elemento filtrante de celulose e carvão ativado que reduz a degradação e o percentual de contaminantes formados durante o processo de fritura, bomba lobular especial para líquidos de maior viscosidade acionada por motor elétrico de 1/3 HP, com capacidade de filtragem de aproximadamente 13 litros/min.;

Cestos para preparo em aço estanhado com suporte traseiro para descanso;

Para que o processo de filtragem do óleo (ou gordura) possa ter uma melhor eficiência, é recomendável que o óleo deva estar aquecido para diminuição da viscosidade e conseqüentemente um melhor resultado da filtragem.