

WhatsApp 11 94543-7625 | 11 91551 1359



Série Value Fryer
Modelos VF35 e VF65



ACESSÓRIOS PADRÕES

- Tanque-aço inox
- Gabinete - aço inox frente, porta e laterais
- Bastidor de um tubo
- Um defletor de vapores incorporado
- Dois cestos de tamanho duplo
- Uma extensão de dreno
- Uma haste de limpeza da linha de dreno
- Suspensor de cesto removível para fácil limpeza
- 9"(22,9cm) pernas reguláveis, acesso mais fácil para limpeza

OPCIONAIS E ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS

- ☐ Tampa do tanque
- ☐ 9"(22,9cm) Rodízios

Projeto _____
No. Item _____
Quantidade _____

ESPECIFICAÇÕES PADRÕES

CONSTRUÇÃO

- Tanque soldado com acabamento jateado extra liso assegura fácil limpeza.
- Longa duração, defletores térmicos em aço inox liga para altas temperaturas são montados nos tubos do trocador de calor para permitir máximo aquecimento e combustão.
- O design leve do piloto vertical proporciona chama prontamente quando houver necessidade de aquecimento.
- Aço inoxidável frente, porta, laterais e proteção contra respingos.

CONTROLES

- Design do queimador/defletor Solstice
 - Aumenta a produção de cozimento
 - Reduz a temperatura de exaustão
 - Melhora o ambiente de trabalho
 - Gera maior produção por BTU
- O termostato mantém automaticamente a temperatura selecionada entre 200°F (93°C) e 400°F (190°C-CE).
- A válvula de controle de gás integrada atua como válvula manual e do piloto, válvula automática do piloto, filtro de gás, regulador de pressão e válvula principal automática.
- A válvula de controle de gás impede a vazão de gás para o queimador principal até que a chama-piloto se estabeleça e corta toda a vazão de gás automaticamente se a chama-piloto apagar.
- A chave de limite de temperatura corta de forma segura toda a vazão de gás se a temperatura da fritadeira exceder o limite superior.

OPERAÇÕES

- Frente válvula de dreno 1-1/4" NPT, para drenagem rápida



Pitco Frialator, Inc. • P.O. Box 501, Concord, NH 03302-0501 • 553 Route 3A, Bow, NH 03304
603-225-6684 • FAX: 603-225-8497 • www.pitco.com

L10-347 Rev 6 09/19

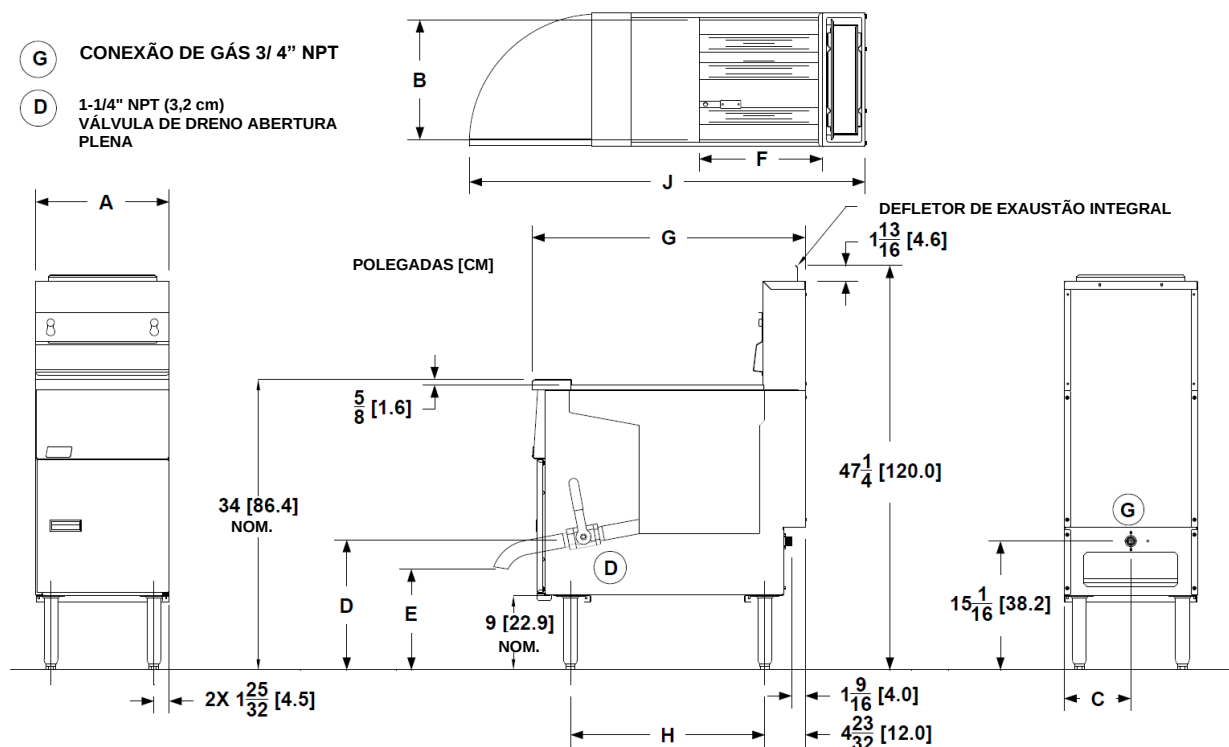
Impresso originalmente nos EUA

Série Value Fryer Modelos VF35 e VF65

TABELA									
	A	B	C	D	E	F	G	H	J
VF35	15 5 / 8 [39,7]	14 1/2 [36,8]	7 13 / 16 [19,8]	19 5 / 8 [49,8]	15 1 / 8 [38,4]	14,0 [35,6]	32,0 [81,3]	22 3 / 4 [57,8]	46 5 / 16 [115,0]
VF65	19 5 / 8 [49,8]	17 11 / 32 [44,1]	9 13 / 16 [24,9]	17 11 / 32 [44,1]	12 5 / 16 [31,2]	18,0 [45,7]	34,0 [86,3]	24 3 / 4 [62,8]	52 17 / 64 [132,7]

G CONEXÃO DE GÁS 3/4" NPT

D 1-1/4" NPT (3,2 cm)
VÁLVULA DE DRENO ABERTURA
PLENA



ESPECIFICAÇÕES INDIVIDUAIS DA FRITADEIRA							
Modelo	Área de fritura	Profundidade de cozimento	Capacidade de óleo	Taxa de entrada de gás / H	Pressão no queimador Nat	Pressão no queimador LP	
VF35	14 x 14 pol. (35,6 x 35,6 cm)	2,0 - 3,5 pol. (5,0 - 8,0 cm)	35 - 40 lb (15,9 - 18,1 l)	70.000 BTU (CE 20,5 kW) (AU 74 MJ)	4" C.A.	10" C.A.	
VF65	18 x 18 pol. (45,7 x 45,7 cm)	3,0 - 5,0 pol. (8 - 13 cm)	65 - 80 lb (31 - 39 l)	95.000 BTU (CE 26,5 kW) (AU 95 MJ)	(10 mbar / 1 kPa)	(25 mbar / 2,4 kPa)	
Modelo	Peso na remessa		Tamanho do Engradado de Remessa A x L x C		Cubo de remessa		
VF35	155 lb (70,3 kg)		36 x 19 x 46 pol. (1168 x 483 x 914 mm)		18,2 pés³ (0,5 m³)		
VF65	180 lb (81,6 kg)						
INFORMAÇÕES DE INSTALAÇÃO							
REQUISITOS DO SISTEMA DE GÁS				Carga Total de Gás / H			
Pressão de Suprimento *		Gás Natural		Gás LP		VF35	70.000 BTU, (CE 20,5kW), (AU 74 MJ)
		7 - 10" C.A. (17,4 mbar/ 1,74 kPa)		11 - 13" C.A. (27,4 mbar/ 2,74 kPa)		VF65	95.000 BTU, (CE 26,5kW), (AU 95 MJ)
* Verifique os códigos de encanamento / gás para o dimensionamento apropriado da linha de suprimento de gás de modo a sustentar a pressão dos queimadores quando todos os aparelhos estiverem plenamente ligados.							
ESPAÇAMENTOS							
Frete mín.	Piso mín.	Material combustível		Material não combustível		Área de Conduto da Fritadeira	
30" (76,2cm)	6" (15,25 cm)	Laterais mín.	Traseira mín.	Laterais mín.	Traseira mín.	Não bloqueie/restringa gases de conduto que fluem para dentro da coifa e nem instale drenos da coifa de ventilação sobre o conduto.	
		6" (15,2 cm)	6" (15,2cm)	0"	0"		
Providencie a fritadeira a gás com acendimento por tubos Pitco VF35 ou VF65. A fritadeira deverá ter um sistema de queimadores atmosféricos sem insulflador combinado com três tubos de aço inoxidável, VF65 com quatro tubos de aço Inoxidável, utilizando defletores de aço inox ligta para altas temperaturas, com controle termostático, piloto de segurança térmica e ignitor de centelha, corte de gás separado, conexão de gás traseira 3/4" NPT, traseira do gabinete rebaixada, dreno de abertura plena 1-1/4". A fritadeira deverá ter uma zona de resfriamento profunda; mínimo de 20% da capacidade total de óleo. O Modelo VF35 deverá ter uma área de cozimento de 14" x 14". O Modelo VF65 deverá ter uma área de cozimento de 18" x 18"							

Providencie a fritadeira a gás com acendimento por tubos Pitco VF35 ou VF65. A fritadeira deverá ter um sistema de queimadores atmosféricos sem insuflador combinado com três tubos de aço inoxidável, VF65 com quatro tubos de aço inoxidável, utilizando defletores de aço inox liga para altas temperaturas, com controle termostático, piloto de segurança térmica e ignitor de centelha, corte de gás separado, conexão de gás traseira 3/4" NPT, traseira do gabinete rebaixada, dreno de abertura plena 1-1/4". A fritadeira deverá ter uma zona de resfriamento profunda; mínimo de 20% da capacidade total de óleo. O Modelo VF35 deverá ter uma área de cozimento de 14" x 14". O Modelo VF65 deverá ter uma área de cozimento de 18" x 18".



Pitco Frialator, Inc. • P.O. Box 501, Concord, NH 03302-0501 • 553 Route 3A, Bow, NH 03304
603-225-6684 • FAX: 603-225-8497 • www.pitco.com L10-347 Rev 6 09/19 Impresso originalmente nos EUA

Reservamo-nos o direito de alterar as especificações sem aviso prévio e sem incorrer em qualquer obrigação para equipamentos vendidos anteriormente ou posteriormente.