



Fritadeiras Abertas Gás

WKFG321

WKFG322

WKFG323



As fritadeiras abertas WOC oferecem fritura em alto volume com operação programável em um ou múltiplos tanques, funções de gerenciamento e filtração rápida e fácil de óleo.

Contam com um projeto de troca de calor que permitem que as fritadeiras recuperem a temperatura muito rapidamente e apresentem elevada eficiência energética. A recuperação rápida de calor se traduz em maior produção, menores custos de energia e maior vida útil do óleo de fritura.

As fritadeiras abertas WOC têm um sistema de filtração integrado que filtra e retorna o óleo de fritura em questão de minutos. Não há necessidade de bombas ou carrinhos separados, e não exigem a manipulação de óleo quente, diminuindo os riscos de acidente de trabalho e desperdício de produto. A filtragem frequente do óleo melhora a qualidade do produto, aumenta consideravelmente a vida útil do óleo de fritura e, conseqüentemente reduz os custos com aquisição deste insumo.

O nosso exclusivo controle computadorizado oferece operação automática e programável para até 12 receitas diferentes, bem como funções de economia de energia, filtração e gerenciamento de cozinha.

DIMENSÕES			
	WKFG321	WKFG322	WKFG323
Largura	440 mm	860 mm	1250 mm
Profundidade	860 mm	860 mm	860 mm
Altura	1140 mm	1140 mm	1140 mm

EMBALADA	WKFG321	WKFG322	WKFG323
Largura	635 mm	1016 mm	1397 mm
Profundidade	991 mm	991 mm	991 mm
Altura	1372 mm	1372 mm	1372 mm
Volume	0.86 m ³	1.4 m ³	1.9 m ³
Peso	138 kg	212 kg	279 kg

CONEXÃO ELÉTRICA					
Volts	Fase	Hertz	kW	Amps	Fiação
230	1	50	N/A	2.5	1NG

	WKFG321	WKFG322	WKFG323
Queimadores	24	48	72
Potência(btu/h)	85.000	170.000	255.000
Linha de gás	0,50"	0,75'	1,00'
Capacidade óleo (l)	30	60	90

DIMENSÕES DA CUBA (LxP): 350x410 mm
AQUECIMENTO GLP OU GN