



Fritadeiras de Pressão

WKPF-600G

As fritadeiras de pressão WOC oferecem fritura em alto volume com operação programável, funções de gerenciamento e filtração rápida e fácil de óleo.

A fritura de imersão por pressão possibilita que o óleo fique a uma temperatura menor, estendendo a vida útil do óleo, porém com menor tempo de preparo. Além disso a pressão mantém a umidade dentro do produto, tornando-o mais tenro internamente e crocante por fora. O menor desprendimento de água do produto para o óleo também diminui consideravelmente a degradação deste, também contribuindo para aumentar a sua vida útil.

O nosso projeto de troca de calor exclusivo, permitem que as fritadeiras de pressão a gás da série WKPFPG 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, ainda, maior vida útil do óleo de fritura.

Todas as fritadeiras WOC têm um sistema de filtração integrado que filtra e retorna o óleo de fritura ainda quente 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.

Características padrão

- Queimadores de alta eficiência com ignição de estado sólido;
 - Design de troca de calor de alta confiabilidade para eficiência energética e recuperação rápida;
 - Design com zona fria abaixo dos queimadores que aumenta a vida útil do óleo;
 - Sensor "High-limit" para proteção térmica
 - Filtração de óleo integrada
 - Cestas de fácil colocação e retirada;
 - Tampa de liga de alumínio, leve e de fácil abertura e fechamento
 - Construção em aço inox garantindo fácil limpeza e durabilidade
- 4 rodízios de grande robustez, 2 deles com travas
 - Controle Computadorizado
 - 12 ciclos de cocção programáveis
 - Modo de derretimento (para gorduras sólidas)
 - Modo inativo
 - Modo de limpeza
 - Alerta de detecção de água
 - Compensação de carga
 - Controle Proporcional
 - Display digital com 16 caracteres com múltiplos idiomas

Acessórios enviados com o equipamento

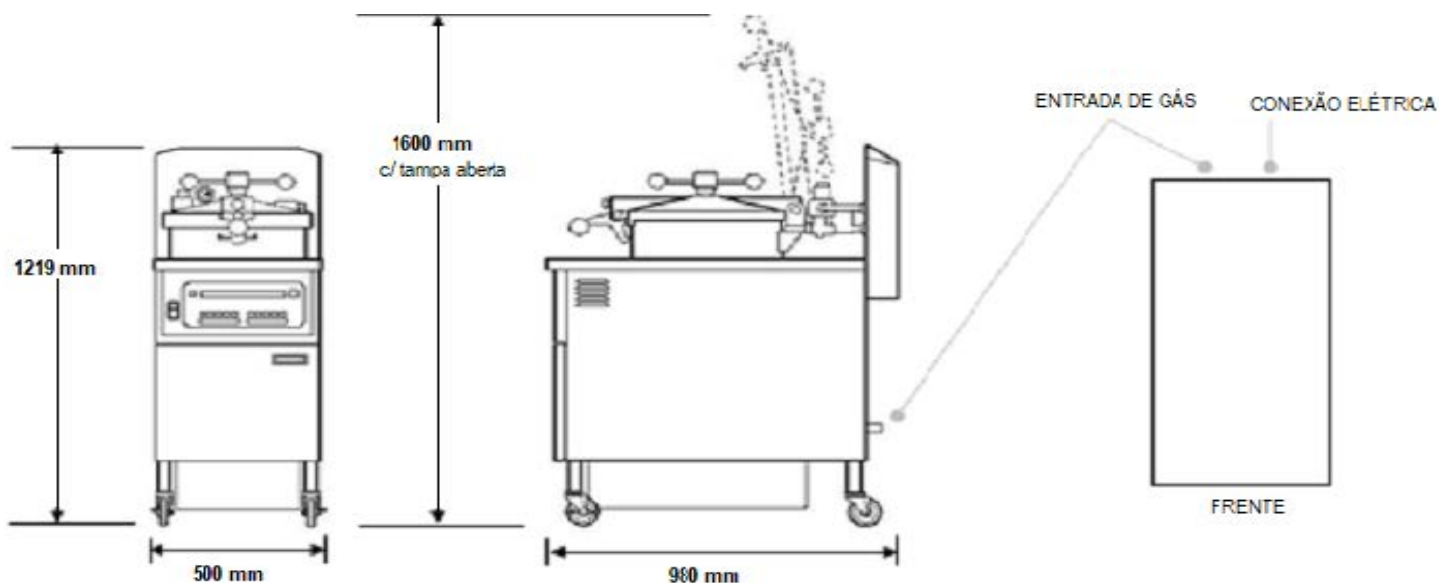
- 2 envelopes com filtro de cellulose;
- Cesto de fritura com 3 divisórias





Fritadeiras de Pressão

WKP-600G



DIMENSÕES	
Largura	500 mm
Profundidade	980 mm
Altura	1219 mm
Peso	135 Kg

EMBALADA	
Largura	510 mm
Profundidade	1030 mm
Altura	1300 mm
Volume	0.68 m ³
Peso	155 kg

Aquecimento GN ou GLP

4 queimadores
150,000 BTU/hr
43,9 kW
0,50' linha de gás

Capacidade:

Oléo: 30 litros
Produto: 6 Kg

Conexão elétrica (painel de controle)

Volts	Fase	Hertz	kW	Amps	Fiação
220-240	1	60	900W	12.0	2+T

Certificações



Pressão de Trabalho

Pressão Operacional: 12,3 psi
Pressão Válvula segurança: 15 psi

Espaçamentos requeridos

Superior 381 mm (abertura da tampa)
Laterais 152 mm (ventilação, pelo menos em uma lateral)
Traseiro 152 mm (Ventilação e conexões)
Frontal 762 mm (para troca do filtro)

Especificações para concorrências

A fritadeira a gás WOC modelo WKP-600 com sistema de filtração integrado incorporam:

- Sistema computadorizado de controle, display digital de LED com 16 caracteres, modos derretimento e inativo, compensação de carga, histórico de registro de filtragem de 7 dias
- Tanques de fritura de aço inoxidável com 7 anos de garantia
- 4 rodízios "heavy-duty", sendo dois com travas.