



KELLYNOX

EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS INDUSTRIAIS



MODELO: FRKG
FRKE

FRITADEIRA ELÉTRICA OU A GÁS

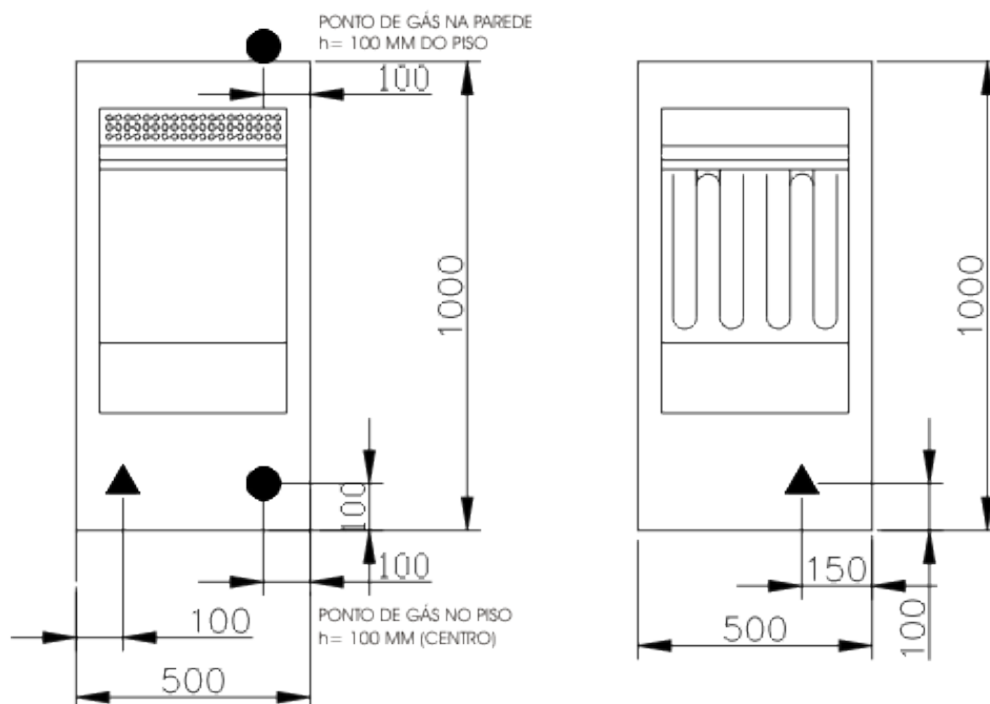
ESPECIFICAÇÃO

- Construção robusta em aço inox AISI 304, liga 18.8.
- Tampo e cuba também em aço inox.
- Aquecimento elétrico através resistências em aço inoxidável imersas no tanque de fritura, comandadas por termostato eletromecânico graduação 80 a 200 °C, facilmente removíveis.
- Aquecimento á gás através de queimadores tubulares de aço carbono multi-perfurados com chama dupla estabilizada, comandados por registro "APIS" com botão de baquelite e válvula solenóide regulada com termostato eletromecânico graduação,80 a 200°C painel de comando frontal.
- Sistema de frituras tipo zona fria, que permite diversas frituras com o mesmo óleo sem que o sabor dos alimentos se transmitam.
- Estrutura inferior provida de armário e prateleira inferior em aço inox.
- Acabamento aço inox escovado.

OPCIONAIS

- Elétrica 380 ou 440 volts naval.

INSTALAÇÃO



● GÁS GLP Ø 3/4" BSP baixa pressão 280mmCA

● GÁS rua Ø 1" BSP baixa pressão 80mmCA

▲ FORÇA 220V

OBS. COTAS EM MILÍMETROS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo | Corpo inferior | Capacidade de Óleo na cuba (litros) | Potência (kW) | Consumo | | | | | Dimensões do equipamento (mm) | | | Peso bruto (Kg) |
|--------|----------------|-------------------------------------|---------------|----------|-----------------------|------|----------|------|-------------------------------|------|-----|-----------------|
| | | | | GLP-Kg/h | Rua-m ³ /h | kW/h | Tensão | Amp. | C | L | A | |
| FRKG-5 | Armário | 24 | - | 2,4 | 6,7 | - | 220 BIF. | 10 | 500 | 1000 | 850 | 92 |
| FRKE-5 | Armário | 24 | 10,0 | - | - | 10,0 | 220 BIF. | 46 | 500 | 1000 | 850 | 68 |



CNPJ 01.064.786/0001-73 Insc. Est. 85.822.551
 Rua Itaúna, 440 - Vila Itamarati - Duque de Caxias - RJ - CEP 25070-210
 E-mail: kellynox@oi.com.br Home page: www.kellynox.com.br
kellynox@hotmail.com
 Tel: (21) 2771-4554 / 9994-0474