

FRITADEIRA DE ELEVADA DURABILIDADE
ADEQUADA PARA ESCOLAS, HOSPITAIS
COZINHAS E FABRICANTES DE ALIMENTOS
FÁCIL LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Modelo

HY-589W

5 X 18 LT. ÓLEO



Modelo

HY-590W

9 X 18 LT ÓLEO



ESPECIFICAÇÕES HY-589W

Dimensões	1650 x 810x 1660mm A
Net/mm	530 mm
Quantidade Óleo	5 cubas de 18 Lt
Voltagem	15 / 18 KW
Potência	220 V
Peso	120 Kg

ESPECIFICAÇÕES HY-590W

Dimensões	2580 x 810x 1660mm A
Net/mm	530 mm
Quantidade Óleo	9 cubas de 18 Lt
Voltagem	32 / 36 KW
Potência	380 V
Peso	195 Kg

- A utilização de um depósito térmico computadorizado e um termostato numérico ajustável, permite regular o tempo e a temperatura de fritar, permitindo assim frituras de qualidade.
- O funcionamento automático é adequado para grandes quantidades de alimentos. Economiza tempo e mão de obra.
- Esta fritadeira tem um depósito para arrefecer o óleo e armazena os restos de comida evitando assim a acidez.
- O sistema de tapete pode ser levantado para limpar ou pode ser utilizado um filtro de óleo para remover os restos de comida, prolongando assim o tempo de utilização do óleo.

INTERVALO DE TEMPO PARA FRITAR

- 15 s ~60s
- 40s ~2m30s
- 2m30s ~10m
- 25s ~1m30s
- 1m ~2m50s
- 35s ~2m
- 1m30s ~5m

www.brettecnica.com

Brettecnica
Equipamentos para a Indústria Alimentar, Lda.
Av. 19 de Maio, nr 4. Pav. 4
2715 - 001 Pero Pinheiro
Portugal

Tel.: 219 259 305/06
Fax: 219 259 307

E-mail: geral@brettecnica.com

