

Click to prove  
you're human















## Fritadeira vulcan a gas

As fritadeiras normalmente demoram para recuperar a temperatura, comprometendo a crocância e a qualidade dos alimentos - além de aumentar os custos operacionais e dificultar a limpeza. Com a Fritadeira Vulcan LG-500, você transforma seu processo de fritura! Principais Características e Vantagens da Fritadeira Industrial LG500 Potência e Capacidade: 150.000 BTU/h de potência com 30 a 32 litros de óleo. Cinco queimadores de alta potência com defletores internos que distribuem o calor de forma eficiente. Tecnologia de Aquecimento Rápido: Tempo de aquecimento de apenas 12 minutos, atingindo até 205°C. Sistema de Zona Fria: Prolonga a vida útil do óleo, mantendo a qualidade da fritura por mais tempo. Construção Robusta e Fácil de Limpar: Cestos resistentes e tanque em aço inoxidável para uma limpeza diária descomplicada. Válvula reguladora de vazão e pressão padrão, sem uso de água no processo. Segurança Avançada: Equipado com dois termostatos que garantem maior segurança operacional. Cestos: 2 cestos com capacidade de 1,4 kg cada. Economia de Óleo e Redução de Custos: Produção de até 50kg/h Tempos de Cocção Aproximados Batata palito pré-cozida congelada: 3 a 4 minutos Frango à passarinho: 10 a 12 minutos Polenta: 4 a 5 minutos Salgados: 3 a 5 minutos Pastéis: 3 a 4 minutos Bifes empanados: 4 a 5 minutos Peixes à milanesa: 6 a 8 minutos Transforme sua cozinha com a Fritadeira Vulcan LG-500! Invista em eficiência, qualidade e economia – e surpreenda seus clientes com frituras impecáveis. Garanta já a sua e revolução no seu negócio! Manual da Fritadeira a Gás Vulcan LG-500 Hobart Veja outros produtos do Hobart Produtos Similares Altura: 1.19cm x Largura: 53cm x Profundidade: 76cmA capacidade exata pode variar de acordo com os acessórios e o tamanho dos cestos usados, mas ela foi projetada para atender estabelecimentos de alto movimento, permitindo o processamento de grandes volumes de alimentos. O equipamento conta com um painel digital (ou analógico, conforme o modelo) que possibilita ajustes precisos, garantindo que a temperatura ideal seja alcançada e mantida durante a fritura.Geralmente, o tempo de pré-aquecimento é curto, permitindo que uma fritadeira atinja a temperatura operacional em poucos minutos, ideal para operações contínuas.Sim, há dispositivos de segurança que desativam o equipamento automaticamente em caso de superaquecimento ou falhas no sistema, prevenindo acidentes.A LG500 é versátil e pode ser utilizado para fritar uma variedade de alimentos, como batatas, frangos, peixes, empanados e outros produtos comuns em estabelecimentos de alimentação.Embora o painel de controle seja intuitivo, recomenda-se um treinamento básico para os operadores, girando o uso seguro e otimizado da fritadeira.A limpeza deve ser realizada de forma regular, seguindo as instruções do fabricante, que incluem a remoção dos cestos, a drenagem e a troca periódica do óleo, além da higienização das superfícies internas e externas.A manutenção preventiva envolve inspeções periódicas dos sistemas de aquecimento, verificação dos dispositivos de segurança, limpeza dos componentes e, quando necessário, a substituição de peças conforme recomendação do fabricante.A instalação deve ser feita por um profissional qualificado, garantindo que a conexão de gás e a ventilação estejam de acordo com as normas técnicas e de segurança vigentes.A pressão ideal pode variar de acordo com a instalação, mas deve seguir as especificações técnicas descritas no manual do fabricante e as normas locais de segurança para equipamentos a gás.Normalmente, os modelos industriais são projetados para operar com gás natural ou GLP, mas é importante consultar as especificações técnicas para confirmar a compatibilidade.Com uma manutenção adequada e uso correto, a fritadeira pode ter uma vida útil prolongada, suportando anos de operação em ambientes industriais.Sim, os cestos e acessórios podem ser substituídos ou atualizados, facilitando a adaptação do equipamento às necessidades específicas do estabelecimento.Sim, o design e a construção industrial do LG500 permite o uso contínuo, atendendo às demandas de cozinhas com alto fluxo de produção.O processo envolve uma drenagem completa do óleo, seguida da limpeza interna e posterior rotina com óleo novo, conforme recomendações do fabricante e normas de segurança alimentar.Deve ser mantido em local seco, protegido de temperaturas e com temperatura controlada, conforme orientações do fabricante, para preservar suas condições de operação.Em caso de qualquer anormalidade, recomendamos interromper o uso imediatamente e entrar em contato com o suporte técnico autorizado ou com o serviço de assistência do fabricante.O suporte técnico e diretamente com a hobart e as peças de reposição estão disponíveis através da Narcel. VulcanLGLG300Cinza26.37 kWIndustrialÓleoA gás23 L2 Cestos2 kg65 kg1.2 m39 cm77 cmGLPSimNãoAço galvanizado2SimSimNãoNãoNãoNãoNãoNãoSimSimNãoNãoSimCom esta fritadeira da Vulcan, você terá o complemento perfeito para o seu negócio gastronômico. Poderá preparar pratos em grande volume para servir rapidamente a todos os seus convidados. Assim, você garantirá a saída ágil de cada pedido e fornecerá o melhor serviço aos seus clientes.Com esta fritadeira da Vulcan você vai brilhar com os preparativos que poderá preparar para sua família e convidados. Você pode fritar de forma rápida e eficaz, obtendo uma textura crocante perfeita para suas refeições.Busque o que você quer saber?Qual o consumo dela de gás p/h?DenunciarOlá, tudo bem? Desculpe, mas não possui a informação sobre o consumo de gás por hora deste produto. Caso tenha mais alguma dúvida, estou à disposição para ajudar. Atlt. Equipafácil.DenunciarComo pergunto ao vendedor? Fritadeira-a-gas-ig-500-hobartvulcan-2-cestos-32-litros-de-Óleo-202410231903462.pdf A Fritadeira a Gás Vulcan LG-500 Hobart é um equipamento de alta performance, ideal para estabelecimentos que buscam qualidade e eficiência em suas frituras. Com queimadores de alta potência que garantem rápida recuperação de temperatura, essa fritadeira proporciona resultados excepcionais em suas preparações. Após acesa a chama, chega na temperatura de trabalho (+- 180° Graus) em aproximadamente 12 a 15 minutos. O sistema zona fria prolonga a vida útil do óleo, garantindo economia e qualidade nas frituras. Seus cestos robustos e tanque em aço inoxidável facilitam a limpeza diária, mantendo a higiene e a praticidade no ambiente de trabalho. Além disso, conta com dois termostatos para maior segurança durante o uso. Com capacidade mecânica para fritar entre 50kg de batatas pré-fritas congeladas por hora, a Fritadeira a Gás Vulcan LG-500 Hobart é um equipamento versátil e eficiente. Suas dimensões compactas e design funcional a tornam uma excelente escolha para cozinhas profissionais. Para utilização deste equipamento necessita no mínimo 1 Botijão P45, não serve P13. Atributos do Produto Marca: Hobart Modelo: LG-500 Quantidade de Queimadores: 5 Capacidade de Óleo (Litros): 28 a 32 Consumo de GLP (Kg/Hora): 3,5 Consumo de Gás Natural (M³/Hora): 4,25 Potência Calorífica (BTU´s): 150.000 Medidas em Centímetros da Fritadeira (P x L x A): 77 x 53 x 120 Medidas em Centímetros do Tanque (P x L): 36 x 50 Medidas em Centímetros dos Cestos (P x L x A): 27 x 17 x 11 Peso (Kg): 125 Segurança: Válvula reguladora de vazão e pressão Standard. Outros: 2 cestos com capacidade de 1,4 kg cada, pés fixos (opcional com rodízios). Produção Média Batata Frita (Kg/Hora): 50 Benefícios A Fritadeira a Gás Vulcan LG-500 Hobart oferece diversos benefícios para o seu negócio, tais como: Rápida recuperação de temperatura para frituras rápidas e crocantes. Sistema de zona fria que prolonga a vida útil do óleo. Segurança garantida com termostatos e válvula reguladora. Design robusto e fácil de limpar. Conclusão Invista na Fritadeira a Gás Vulcan LG-500 Hobart e eleve o padrão de qualidade de suas frituras. Com sua potência, segurança e eficiência, esse equipamento se destaca no mercado como uma escolha confiável e durável para o seu negócio. Entre em contato agora mesmo e adquira a sua Fritadeira a Gás Vulcan LG-500 Hobart. Transforme a sua cozinha profissional com a qualidade que só a marca Hobart pode oferecer! Para frituras saborosas e "sequinhas", a fritadeira Vulcan é um projeto inovador. Perfeita para alimentos preparados através de imersão em óleo, são recomendadas pelas maiores e mais importantes redes de restaurantes e fast foods nacionais e internacionais. Com queimadores de alta potência que proporcionam rápida recuperação de temperatura, essencial para frituras com qualidade. CAPACIDADE 30 Kg batata (pré-frita congelada) por hora. Sistema zona fria prolonga a vida útil do óleo. Cestos robustos e tanque em aço inoxidável para fácil limpeza diária. Dois termostatos para maior segurança. BENEFÍCIOS E DIFERENCIAIS Rápida recuperação de temperatura: 90.000 BTU de potência calorífica. Segurança: não utiliza água no processo e possui válvula reguladora de vazão e pressão standard. Recomenda-se filtragem diária do óleo e a redução da temperatura de fritura em momentos de pouco movimento ou ociosidade. A chama-piloto deve ser desligada após período de uso. Kit de instalação opcional. Tempos de Cocção: Batata palito pré-cozida congelada: 3 a 4 minutos Frango à passarinho: 10 a 12 minutos Polenta: 4 a 5 minutos Salgados: 3 a 5 minutos Pastéis: 3 a 4 minutos Steaks empanados: 4 a 5 minutos Peixes à milanesa: 6 a 8 minutos Nome da Loja: FM&KITCHENS Vendedor: FM&KITCHENS Nenhuma avaliação encontrada ainda!