

Feito
bem
feito



RFB50

RESTAURANT Series

FRITADOR GÁS

RFB40 | RFB50 | RFB75

Visão Geral

Fabricação 100% verticalizada. O Fritador Restaurant oferece desempenho controlado com baixa necessidade de manutenção, proporcionando a melhor experiência de cozimento. Ideal para altas produções, possui tanque de aço inoxidável polido 304, um sistema de chaminé esmaltado, um termostato de milivolts, estrutura de aço inoxidável e construção resistente.

CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- 12 meses de garantia;
- Cuba de aço inoxidável 304 polido proporcionando durabilidade para uma alta produção;
- Fundo rebaixado facilita a drenagem e inclina-se em direção ao ralo;
- Uma grande zona fria de captura e retenção de partículas fora da zona de fritura;
- superfície de fritura com dimensional de 14" (355mm) x 14" (355mm);
- Válvula de drenagem de passagem completa de 1 1/4" para drenagem rápida;
- Frente, suporte para cesto, porta e laterais em aço inoxidável;
- Termostato com controle de temperatura entre 93°C e 205°C;
- Aço esmaltado exclusivo de longa duração, proporcionando maior proteção contra corrosão;
- Estrutura totalmente soldada e intertravada;
- Sistema de segurança com interrupção de abastecimento de gás ao atingir a temperatura de 232°C;
- Sistema de desligamento com válvula de segurança e controle de gás;

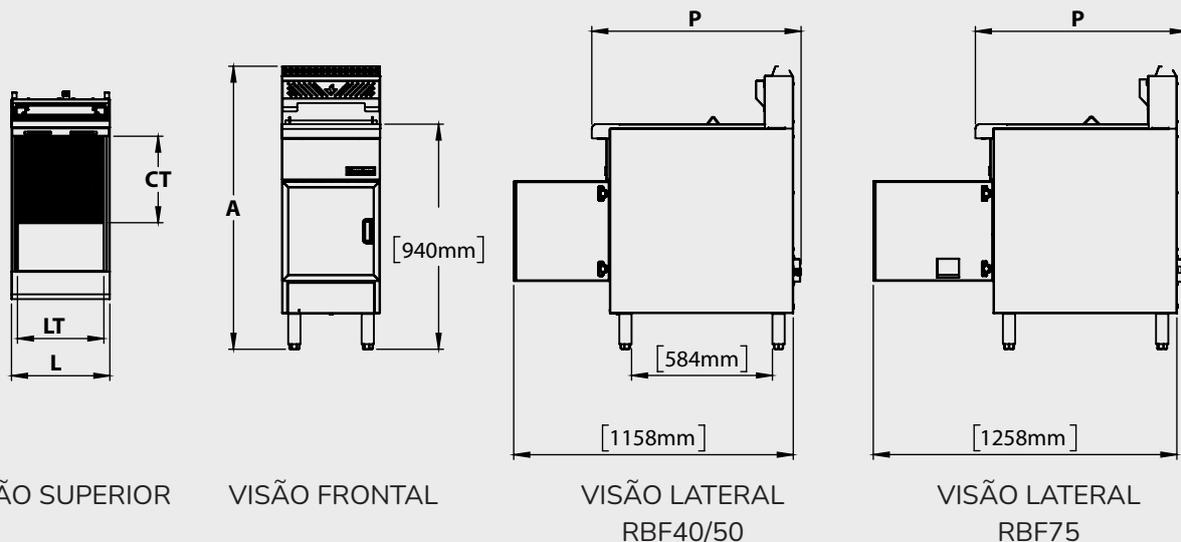
- Piloto de segurança térmica com regulador integrado;
- Desligamentos de gás manuais separados, para manutenção frontal;
- Queimadores de ferro fundido de alta resistência;
- Tubos construídos em metal de calibre pesado;
- Sistema defletor de calibre pesado, proporcionando um tempo de recuperação mais rápido;

ACESSÓRIOS PADRÃO

- 2 cestos niquelados, com alças de proteção térmica revestidas de vinil;
- Tela de migalhas exclusiva de aço inoxidável com alças;
- Haste de limpeza da linha de drenagem;
- Extensão do cano de drenagem;
- O suporte de cesto de aço inoxidável removível não requer ferramentas;
- Pernas de aço cromado ajustáveis de 6";



FRITADOR GÁS



VISÃO SUPERIOR

VISÃO FRONTAL

VISÃO LATERAL
RBF40/50

VISÃO LATERAL
RBF75

Modelos	Peso e dimensão do Produto						Peso e Dimensões Produto Embalado			
	Largura L	Prof. P	Altura A	Largura Tanque LT	Comprimento Tanque CT	Peso Líq.	Largura	Prof.	Altura	Peso Bruto
RFB40	407 mm	838 mm	1,181 mm	356 mm	356 mm	65 kg	488 mm	968 mm	1.380 mm	85 kg
RFB50						72 kg				92 kg
RFB75	508 mm			460 mm	460 mm	80 kg	676 mm			103 kg

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Modelos	Queimadores	FORNECIMENTO DE GÁS					
		GLP		GN		Coletor de Pressão	
		kcal/h	BTU/h	GLP	GN		
RFB40	3	22.680	90.000	2,8kPa	2,0kPa		
RFB50	4	30.024	120.000				
RFB75	5	37.799	150.000				

ESPECIFICAÇÕES

- Conexão de gás traseira 3/4" NPT e regulador de pressão para gás natural e propano.
- Verifique as especificações de altitude acima de 2.000 pés.
- Especifique o tipo de gás ao fazer o pedido.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

A linha de gás conectada ao aparelho deve ter 3/4" ou mais. Se forem usados conectores flexíveis, o diâmetro interno deve ser 3/4" ou mais. Um sistema de ventilação adequado é necessário para equipamentos de cozinha comerciais. Destinado apenas para uso comercial, não para uso doméstico. Verifique os códigos locais para regulamentações sanitárias, de instalação e de incêndio.

A Venancio aprimora continuamente o design de seus produtos, portanto reserva-se o direito de alterar as especificações a qualquer momento sem aviso prévio. Tais revisões não dão direito ao comprador a alterações, melhorias, adições ou substituições correspondentes para equipamentos adquiridos anteriormente.