

# CONSERVADOR DE FRITURA

**NOVA** Ind.  
Equipamentos para gastronomia



## CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- ① 2 Lâmpadas infravermelho
- ② Regulagem de temperatura
- ③ Tela para escorrimento de óleo
- ④ Cuba
- ⑤ Pé nivelador
- ⑥ Gaveta para resíduos
- ⑦ Liga desliga
- ⑧ Led indicador
- ⑨ Tomada 3 pinos/terra
- ⑩ Divisão central



## INFORMAÇÕES ADICIONAIS

**2** – O equipamento possui regulagem de altura das lâmpadas permitindo que o operador adapte a temperatura ideal para cada alimento ou clima.

**4** – Cuba em aço inox 304 com paredes inclinadas para melhor absorção da calor, tendo um melhor resultado no aquecimento. Ideal para alimentos secos, tais como frango frito, batata frita, mandioca, polenta, entre outros.

**3** – Tela removível, ideal para escorrer o excesso de gordura dos alimentos. Acompanha gaveta para facilitar a limpeza e remoção dos resíduos.

**7** – Liga e desliga frontal, facilitando a operação do equipamento.

**5** – Pé nivelador traseiro, com regulagem para direcionar o óleo e resíduos para dentro da gaveta.

**10** – Equipamento vem com uma divisão central removível, podendo assim colocar na mesma cuba dois tipos diferente de fritura. Exemplo de batata: frango frito.

Equipamento ideal para fast-food e locais com alto giro de frituras, diminuindo o prazo de entrega e aumentando seu giro. O resultado são maiores lucros.

Representante:

Tel.: 55 (19) 2133-1614 NOVA Indústria - CNPJ 08.654.62/0001-56



## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Lâmpada	2
Regulagem de temperatura	16cm a 53cm altura
Peso	12 kg
Potência	500w
Volts	220
Altura total	84cm
Altura da cuba	15cm
Largura	49cm
Profundidade	54cm



Ative o aplicativo e acesse o link para maiores informações. Confira também outros produtos NOVAind para sua cozinha.