INDUSFRITAS®

CATÁLOGO DE

FRITADEIRAS



+ DE 3 DÉCADAS SEMPRE OFERECENDO O MELHOR RESULTADO PARA SUA PRODUÇÃO

FRITADEIRA A GÁS COM CESTO BASCULANTE



- Construção em aço inox AISI 304-ESC
- Cesto basculante perfurado
- Com controlador digital de temperatura
- Com 04 rodízios giratórios de 3" sendo 02 com freio
- Termostato de segurança de temperatura contra superaquecimento de óleo
- Mangueira flexível revestida em aço inox

OBS.TAMPA ABAFADORA OPCIONAL

MODELO	CAPACIDADE			TIPO DE GÁS	MED.EXTERNAS
	Água(L)	Óleo(L)	Cestos		C x P x A mm
055x35	15	50	-	GLP/GN	800x665x1100
110x35	35	95	-	GLP/GN	1420x665x1100
110x60	50	150	-	GLP/GN	1420x910x1100

FRITADEIRA ELÉTRICA COM CESTO BASCULANTE



- Construção em aço inox AISI 304-ESC
- Cesto basculante perfurado
- Com controlador digital de temperatura
- Com 04 rodízios giratórios de 3" sendo 02 com freio
- Termostato de segurança de temperatura contra superaquecimento de óleo

OBS.TAMPA ABAFADORA OPCIONAL

MODELO	CAPACIDADE			TENSÃO	POTÊNCIA	MED.EXTERNAS
	Água(L)	Óleo(L)	Cestos	(V)	(kW)	C x P x A mm
055x35	15	50	-	220 TRI - 380 TRI	9,3	800x665x1100
110x35	35	95	-	220 TRI - 380 TRI	18,6	1420x665x1100

FRITADEIRA A GÁS BAIXA PRESSÃO COM TAMPA FIXA



OBS.CESTO OPCIONAL

- Construção em aço inox AISI 304-ESC
- Com controlador digital de temperatura
- Com 04 rodízios giratórios de 3" sendo 02 com freio
- Termostato de segurança de temperatura contra superaquecimento de óleo
- Mangueira flexível revestida em aço inox

MODELO	CAPACIDADE			TIPO DE GÁS	MED.EXTERNAS
	Água(L)	Óleo(L)	Cestos		C x P x A mm
037x35	13	33	02	GLP/GN	550x630x900
055x35	15	50	03	GLP/GN	800x630X900
110x35	35	95	06	GLP/GN	1420x665x900

FRITADEIRA A GÁS ALTA PRESSÃO COM TAMPA FIXA



OBS.CESTO OPCIONAL

- Construção em aço inox AISI 304-ESC
- Com controlador digital de temperatura
- Com 04 rodízios giratórios de 3" sendo 02 com freio
- Termostato de segurança de temperatura contra superaquecimento de óleo
- Mangueira flexível revestida em aço

MODELO	CAPACIDADE			TIPO DE GÁS	MED.EXTERNAS
	Água(L)	Óleo(L)	Cestos		C x P x A mm
037x35	13	33	02	GLP	550x630x900
055x35	15	50	03	GLP	800x630x900
110x35	35	95	06	GLP	1420x750x900
110x60	50	150	-	GLP	1420x1080x900
165x35	50	140	09	GLP	1900x750x900
165x60	80	240	-	GLP	1900x1080x900

FRITADEIRA ELÉTRICA COM TAMPA FIXA



OBS.CESTO OPCIONAL

- Construção em aço inox AISI 304-ESC
- Com controlador digital de temperatura
- Com 04 rodízios giratórios de 3" sendo 02 com freio
- Termostato de segurança de temperatura contra superaquecimento de óleo

OBS.CESTO OPCIONAL

MODELO	CAPACIDADE			TENSÃO	POTÊNCIA	MED.EXTERNAS
	Água(L)	Óleo(L)	Cestos	(V)	(kW)	C x P x A mm
037x35	13	33	02	220 BI	6,2	550x590x900
055x35	15	50	03	220 TRI - 380 TRI	9,3	800x590x900
110x35	35	95	06	220 TRI - 380 TRI	18,6	1420x750x900
165x35	50	150	09	220 TRI - 380 TRI	27,9	1900x750x900

FRITADEIRA REDONDA A GÁS



- Construção em aço inox AISI 304-ESC
- Maçaricos de alta pressão
- Controlador digital de temperatura
- Mangueira flexível revestida em aço inox
- Ideal para fritura de pastéis

* Modelo 70F não tem controlador

MODELO	CAPACIDADE			TIPO DE GÁS	MED.DO TACHO
	Água(L)	Óleo(L)	Cestos		Ø - mm
70	12	30	-	GLP	700
*70F	-	20	-	GLP	700

FRITADEIRA REDONDA ELÉTRICA



- Construção em aço inox AISI 304-ESC
- Ideal para frituras de pastéis

MODELO	CAPACIDADE			TENSÃO	POTÊNCIA	MED.DO TACHO
	Água(L)	Óleo(L)	Cestos	(V)	(kW)	Ø - mm
70	12	30	-	220 BI	6,2	700

CARRO DE APOIO PARA FRITURA



- Construção em aço inox AISI 304-ESC
- Ideal para fritadeira com cesto basculante
- Estrutura em tubo de inox 1.1/2"com travamento inferior
- Com 04 rodízios de 4" sendo 02 com freio

MODELO	MED.EXTERNAS
	C x P x A mm
55	700x700x900
110	1300x700x900

FRITADEIRA BASCULANTE



- Para dar velocidade na produção, a solução foi projetar um cesto basculante para facilitar a retirada das frituras.
- Melhoria significativa na padronização das frituras em grandes quantidades.
- Puxadores e travamentos laterais que trazem maior segurança para movimentação do cesto.
- Otimização de mão de obra durante o processo.
- O cesto contém uma tampa perfurada que mantém os alimentos no fundo afim de manter um padrão de fritura.
- Com rodízios para facilitar deslocamento do equipamento e limpeza do ambiente.
- Carro de apoio (Opcional)

AUMENTE a velocidade de sua produção

Melhore o **PADRÃO** das frituras

OTIMIZE a mão de obra

Cesto fechado com tampa abafadora (Tampa opcional)

TAMPA ABAFADORA



Posição para escorrer gordura com regulagem de apoio



Inclinação para abastecer carro de apoio



Carro de apoio para receber o produto do cesto basculante



INDUSFRITAS®

Av. Brasília, 7000 I Londrina I Paraná I CEP 86030-280

Fone: (43) 3378-4106 (43) 3378-4103

www.indusfritas.com.br