

Largura x Profundidade x Altura  
400 x 785 x 1160 mm



- ▶ FTC1-AN
- ▶ FTC1-AG
- ▶ FTC2-AN
- ▶ FTC2-AG

Qtd. : \_\_\_\_\_  
Item : \_\_\_\_\_  
Pedido : \_\_\_\_\_  
Cliente : \_\_\_\_\_

**DESCRIÇÃO:**

FTC1-AN  
FTC1-AG  
FTC2-AN  
FTC2-AG

Fritadeira a gás Comercial  
MACOM

**CARACTERÍSTICAS :**

- ▶ Construção em aço inox;
- ▶ Controle de temperatura por termostato;
- ▶ Pés de nylon reguláveis com altura de 150mm;
- ▶ Rodízio de Ø5" (opcional);
- ▶ 02 cestos de fritura inclusos;
- ▶ Dreno frontal de 1 e 1/4";
- ▶ Zona fria no fundo do tanque que evita que sedimentos queimem;
- ▶ Válvula de controle do gás - fluxo de gás cessa se a chama piloto apagar;
- ▶ Termostato de segurança - previne superaquecimento do óleo;
- ▶ Com 04 trocadores de calor tubulares de alto desempenho;
- ▶ Alimentação de gás através de bicos injetores;
- ▶ Trocador de calor melhora o tempo de recuperação de temperatura de óleo.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS :**

| Código:                 | FTC1-XX             |                               | FTC2-XX             |                               |
|-------------------------|---------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| Medidas :               | 400 x 785 x 1160 mm |                               | 400 x 785 x 1160 mm |                               |
| Medidas com embalagem : | 450 x 900 x 1270 mm |                               | 450 x 900 x 1270 mm |                               |
| Peso :                  | 50 Kg               |                               | 56 Kg               |                               |
| Peso com embalagem :    | 79 Kg               |                               | 84 Kg               |                               |
| Capacidade em litros:   | 25 L                |                               | 12,5 + 12,5 L       |                               |
| Volume :                | 0,36 m <sup>3</sup> |                               | 0,36 m <sup>3</sup> |                               |
| Consumo de gás :        | GLP - 2,88 Kg/h     | *G.N.- 3,60 m <sup>3</sup> /h | GLP - 2,88 Kg/h     | *G.N.- 3,60 m <sup>3</sup> /h |
| Potência térmica :      | GLP - 131.000 BTU/h | *G.N.- 34.560 Kcal/h          | GLP - 131.000 BTU/h | *G.N.- 34.560 Kcal/h          |
| Pressão do gás :        | GLP - 2,79 kPa      | G.N. - 2,15 kPa               | GLP - 2,79 kPa      | G.N. - 2,15 kPa               |
| Injetor Queimador :     | Ø 0,8 mm            | Ø 1,2 mm                      | Ø 0,8 mm            | Ø 1,2 mm                      |

\*G.N. : Gás Natural

**OPÇÕES:**

▶ **FTC \_ \_ \_**

- 1 - FULL -Tanque 25L
- 2 - SPLIT -Tanque bipartido 12,5 + 12,5 L
- AG - Gás GLP
- AN - Gás Natural

Tabela de conversão de pressão

|          |          |           |
|----------|----------|-----------|
| 285 mmca | 2,79 kPa | 28,5 mbar |
| 220 mmca | 2,15 kPa | 22,0 mbar |

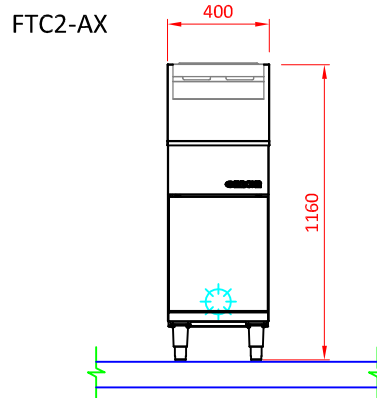
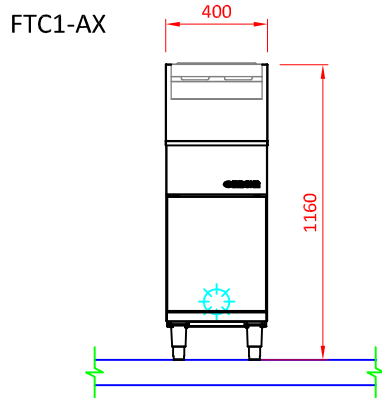


# COÇÃO COMERCIAL

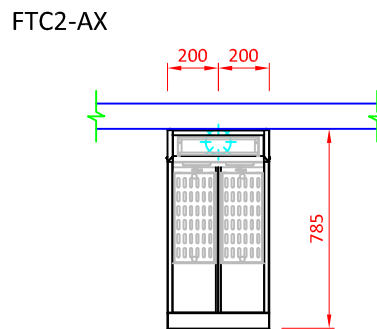
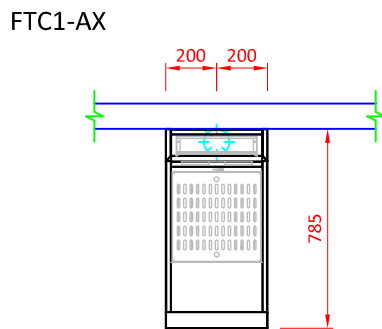
## FRITADEIRA COMERCIAL A GÁS MACOM

FTCX-XX  
REV. 02\_24\_E

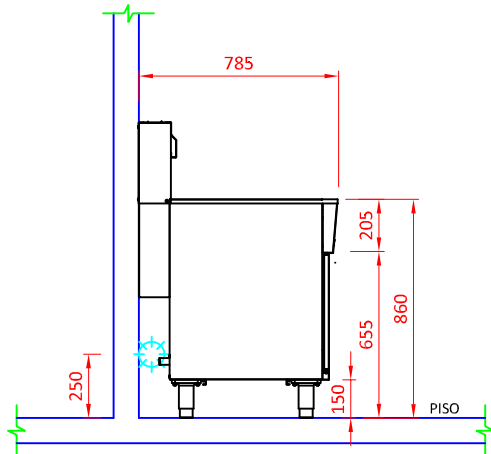
VISTA  
FRONTAL



VISTA  
SUPERIOR



VISTA  
LATERAL



LEGENDA

| GÁS |  |
|-----|--|
|     | Ponto de gás GLP Ø3/4" na parede a 250mm - com válvula reguladora remota máx. 5m - Pressão do gás: 285mmCA |
|     | Ponto de gás natural Ø1" na parede a 250mm - Pressão do gás: 220mmCA.                                      |

### OBSERVAÇÕES:

- Todas as instalações devem obedecer às normas da ABNT;
- Prever ligação entre equipamento e ponto de gás com mangote flexível;
- Prever registro de fecho rápido no local do ponto de gás;
- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- Posição de pontos sugeridas;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- O ponto de gás deve ter rosca NPT fechado com CAPs.

### GARANTIA:

Todos os produtos fabricados pela Aços Macom são testados e garantidos, através de sua fábrica e de seus representantes autorizados. O serviço de Assistência Técnica coberto por garantia, será prestado pela Aços Macom ou por um de seus representantes autorizados, de segunda a sexta feira das 08 às 17 horas. Para maiores informações consulte o suporte técnico Macom pelo telefone +55 11 2085-7000 ou pelo site: [www.acosmacom.com.br](http://www.acosmacom.com.br)