# MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO

**MODELO**

# FE25/FE38

692233 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 06/11/2024
Metalúrgica Skymsen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymsen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

**DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.**

KIT: 692232

# SUMÁRIO


**1. INTRODUÇÃO .....2**
**1.1 Segurança .....2**
**2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....3**
**3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO .....3**
**3.1 Posicionamento .....3**
**3.2 Nivelamento .....4**
**3.3 Instalação elétrica .....4**
**3.4 Terminal equipotencial .....4**
**3.5 Sistema de Segurança .....4**
**4. OPERAÇÃO .....4**
**4.1 Níveis .....5**
**4.2 Temperaturas e cargas .....5**
**4.3 Acionamento .....5**
**4.4 Procedimentos para Operação .....5**
**4.5 Cuidados essenciais com produtos empanados ou enfarinhados. .....5**
**5. LIMPEZA .....6**
**5.1 Procedimentos para remover o Óleo e a Salmoura....6**
**5.2 Procedimentos para troca de Salmoura.....6**
**5.3 Procedimentos de limpeza .....6**
**6. MANUTENÇÃO .....7**
**7. NORMAS OBSERVADAS.....7**
**8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....8**
**9. DIAGRAMA ELÉTRICO .....9**


## 1. INTRODUÇÃO

Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias e similares.

O uso deste equipamento não é recomendado quando:
- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;
- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

### 1.1 Segurança

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente, o não cumprimento poderá causar lesões graves:

**1.1.1** Nunca utilize o equipamento com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

**1.1.2** Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada.

**1.1.3** A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.

**1.1.4** Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

**1.1.5** Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento.

**1.1.6** Desconecte o equipamento da rede elétrica quando realizar a troca do ÓLEO e SALMOURA.

**1.1.7** Nunca ligue o equipamento sem água (salmoura) e sem óleo.

**1.1.8** Nunca toque ou coloque objetos (como colheres e facas) nas resistências Nº 03 (Fig. 01) e no óleo quando o equipamento estiver ligado ou em tempo de resfriamento, pois elas estarão quentes e causarão queimaduras.

**⚠ Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**

**⚠ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**

**⚠ Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, inserção ou remoção de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.**

**⚠ Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Caso esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Essa substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.**

**⚠ Em caso de emergência, desconecte o plugue da tomada.**

**⚠ Este equipamento não deve ser imerso em água para ser limpo.**

**⚠ Este equipamento não deve ser limpo com um produto de limpeza a vapor.**

**⚠ Recomendamos que no local/estabelecimento onde for instalado/usado este equipamento esteja equipado com EXTINTORES classe K (padrão USA) ou de acordo com as normas e exigências de legislação local.**

**⚠ Certifique que o nível de óleo sempre esteja no nível indicado, pois o nível de óleo abaixo do especificado pode resultar em incêndio.**

**⚠ Deve-se ter cuidados a surtos de ebulição quando for alimentar o equipamento com alimentos muito molhados ou congelados.**

**⚠ O óleo também deve ser trocado, pois óleo velho pode ter o ponto de inflamação reduzido e pode ser mais propicio a surtos de ebulição.**

**⚠ Este aparelho deve ser instalado e utilizado de tal forma que qualquer água não possa entrar em contato com a gordura ou óleo.**

**⚠ Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas.**

**⚠ O operador deverá usar os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) adequados, como por exemplo: sapatos antiderrapantes; dentre outros conforme a legislação local.**

**⚠ Evite respingar óleo no chão, pois tornará o piso escorregadio, podendo causar acidentes. Em caso de respingos de óleo, limpe o piso imediatamente.**

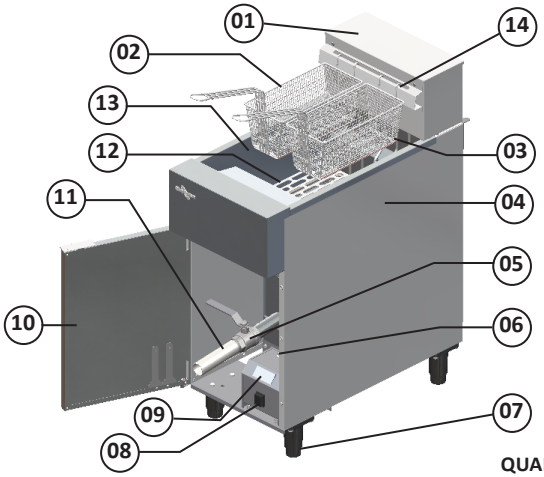
**⚠ Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que a realizarão.**

**⚠ Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as**

**dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o aparelho e colocado à disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas.**

## 2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**FIGURA 01**




01 – Cabeçote móvel
02 – Cesto de fritura
03 – Resistência
04 – Gabinete
05 – Registro 1.1/4”
06 – Reset Termostato Segurança
07 – Pé Regulável
08 – Chave liga/desliga
09 – Controlador digital
10 – Porta
11 – Dreno de saída
12 – Grade
13 – Tanque
14 – Suporte dos cestos

**QUADRO 01**

| CARACTERÍSTICAS | UNIDADE | FE25 380V-T | FE25 220V-T | FE38 380V-T | FE38 220V-T |
|---|---|---|---|---|---|
| Carga máxima por cesto | kg | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Quantidade de cestos | UNID. | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Tensão (trifásico) | V | 380 | 220 | 380 | 220 |
| Frequência | Hz | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Potência Nominal | W | 15 000 | 15 000 | 18 000 | 18 000 |
| Altura | mm | 1055 | 1055 | 1055 | 1055 |
| Largura | mm | 400 | 400 | 575 | 575 |
| Profundidade | mm | 850 | 850 | 850 | 850 |
| Peso Líquido | Kg | 36 | 36 | 46 | 46 |
| Peso Bruto | kg | 52 | 52 | 74 | 74 |
| Tempo de Aquecimento | min | 8 | 8 | 12 | 12 |
| Quantidade de água | L | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Quantidade de óleo máximo | L | 25 | 25 | 38 | 38 |
| Quantidade de óleo mínimo | L | 21 | 21 | 32 | 32 |
| Quantidade de sal grosso | kg | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |

## 3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

**⚠ A conexão com a rede elétrica e a disposição para o funcionamento devem ser realizados por profissional qualificado.**

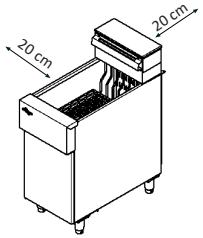
**⚠ Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que a realizarão.**

### 3.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme, longe de pias ou bancadas de trabalho que possam gerar respingos de água na fritadeira. Também é recomendável instalar sob uma coifa ou exaustor, seguido orientação do próprio fabricante.

Mantenha o equipamento afastado da parede deixando um espaço mínimo de 20 cm na traseira e laterais, conforme a Fig. 02.

**FIGURA 02**



### 3.2 Nivelamento

O equipamento possui pés com regulagem de altura (Fig. 03). Gire os pés usando uma chave de boca 40. Faça o nivelamento da fritadeira com auxílio de um nível, pois é importante para distribuir uniformemente o calor.

**FIGURA 03**

### 3.3 Instalação elétrica

Este equipamento é fornecido com um cabo de alimentação. Este cabo de alimentação possui 4 ou 5 veias, a veia VERDE COM LISTRA AMARELA deverá ser ligada no sistema de aterramento. É obrigatório que todas veias estejam devidamente conectadas a rede elétrica antes de ligar o equipamento.

Para conexão à rede elétrica, as veias deverão ser conectadas diretamente a um disjuntor tripolar ou tetrapolar Curva B (exclusivo para cargas resistivas) conforme a especificação da tabela abaixo, este disjuntor deverá ser instalado conforme a norma vigente ABNT NBR 5410.

**QUADRO 02**

| | MODELO | | | |
|---|---|---|---|---|
| **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** | **FE25 380V-T** | **FE25 220V-T** | **FE38 380V-T** | **FE38 220V-T** |
| Disjuntor de instalação | 32A Tetrapolar | 50A Tripolar | 40A Tetrapolar | 63A Tripolar |
| Tensão de alimentação | 380V-T | 220V-T | 380V-T | 220V-T |
| Seção mínima do condutor (Bitola do fio) | 5x6mm² | 4x10mm² | 5x6mm² | 4x10mm² |

⚠ **Efetue a instalação conforme o item 3.3 deste manual de instruções.**

⚠ **Verifique se a rede elétrica (disjuntor, fios e tomadas) suporta a potência/corrente deste equipamento.**

⚠ **Se não observados os itens acima, danos irreparáveis podem acontecer com o estabelecimento, o equipamento ou com os usuários. Ocorrências deste tipo não são cobertas pela garantia do produto.**

### 3.4 Terminal equipotencial

A Fig. 04 indica o terminal de ligação equipotencial externo.

Este deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados à rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos.

Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

**FIGURA 04**

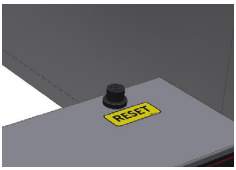
### 3.5 Sistema de Segurança

Este produto também é equipado com um termostato de segurança, que tem a função de desligar a resistência elétrica quando a temperatura do óleo atinge o limite máximo permitido.

Caso durante o processo normal de utilização da fritadeira, a mesma desligar e não voltar a religar, ou seja, o óleo não voltar a aquecer, desligue na chave liga/desliga, desconecte a máquina da rede elétrica e aguarde o resfriamento total do óleo.

Em seguida, pressione o Botão Reset (Fig. 05) e observe se o botão se movimenta para dentro, produzindo um som e sentindo um "plec". Caso isto ocorra, indica que o termostato de segurança foi acionado, então não utilize mais o equipamento, levando-o para uma Assistência Técnica Autorizada mais próxima.

**FIGURA 05**




⚠ **Este equipamento possui um sistema de segurança para garantir a integridade do operador. A operação do equipamento deve ser conforme o item "Operação" deste manual. Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nesta condição o equipamento não deve ser utilizado.**

## 4. OPERAÇÃO

- Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.
- Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro.
- Deixe o Disjuntor de alimentação do equipamento desligado.

⚠ **Antes de abastecer o equipamento com SALMOURA e ÓLEO, certifique-se que o Registro 1.1/4" Nº05 (Fig. 01) esteja fechado para evitar um vazamento.**

Dissolva sal grosso na água em um recipiente, conforme as especificações indicada para cada modelo no Quadro 03. Em seguida, insira a solução no tanque até o nível indicado na (Fig. 06).

Em seguida, insira o óleo nas quantidades indicadas para cada modelo, completando até o nível máximo seguindo a orientação do Quadro 03.

⚠ **Use óleos de fritura comestíveis, de preferência óleo vegetal. Não deve ser usado gordura animal, pois pode causar acidentes ao operador. Aguarde pelo menos 30 min para a separação da água do óleo.**

**QUADRO 03**

| | MODELO | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ESPECIFICAÇÕES** | **FE25 380V-T** | **FE25 220V-T** | **FE38 380V-T** | **FE38 220V-T** |
| Quantidade de Água | 5L | 5L | 6L | 6L |
| Quant. de Óleo Máxima | 25L | 25L | 38L | 38L |
| Quant. de Óleo Mínima | 21L | 21L | 32L | 32L |
| Quantidade de Sal Grosso | 0,5kg | 0,5kg | 0,5kg | 0,5kg |

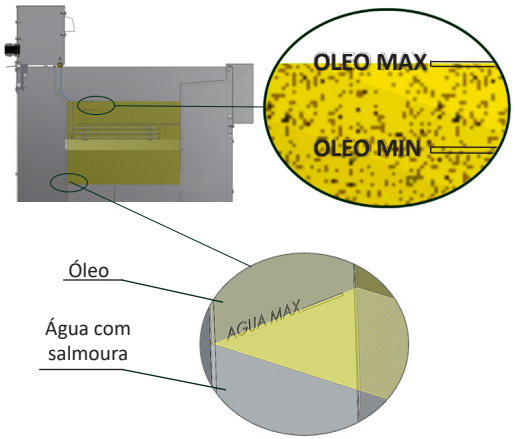
**4.1 Níveis**

⚠ **Existe perigo de incêndio se o nível do óleo abaixo do nível mínimo. Sempre respeite o nível mínimo e máximo do óleo conforme indicado no interior do tanque, conforme ilustrado na Fig. 06.**

⚠ **Sempre mantenha o nível de água com salmoura abaixo do indicado, pois podem ocasionar surtos de ebulição inclusive acidentes graves.**

O nível máximo de água com salmoura localiza-se no interior do tanque, conforme (Fig. 06).

**FIGURA 06**




**4.2 Temperaturas e cargas**

Recomenda-se que a temperatura do óleo não ultrapasse os 180°C para maior vida útil do óleo. Quando não estiver fritando ou aguardando entre uma fritura e outra, é recomendado manter a temperatura do óleo abaixo de 80°C.

Para evitar transbordamento do óleo, sempre respeite a carga máxima de 1,0 kg por cesto.

**4.3 Acionamento**

Para ligar o produto basta pressionar a chave liga/desliga, em seguida o usuário poderá ajustar a temperatura de trabalho através das teclas do controlador digital (Fig. 07).

**FIGURA 07**

As teclas **^ v** são usadas para aumentar / diminuir o valor da temperatura do óleo até 200 ºC (valor máximo).

Caso o usuário queira programar um temporizador, bastar pressionar a tecla PGM, em seguida pressionar as teclas **^ v** para aumentar / diminuir o valor do tempo de fritura até 20 minutos (valor máximo).

A tecla F faz o disparo do temporizador.

Após o término do tempo programado será emitido um alarme sonoro para avisar o usuário que o tempo programado terminou.

⚠ **Este alarme sonoro não desligará as resistências.**

**4.4 Procedimentos para Operação**

Após o óleo ter alcançado a temperatura indicada no controlador N°09 (Fig.01), introduza os produtos a serem fritos dentro do cesto N°02 (Fig.01) e posteriormente mergulhe um cesto por vez dentro do Tanque N°13 (Fig. 01), deixando o tempo de fritura conforme cada produto.

Tenha muito CUIDADO ao despejar os produtos a serem fritos quando o óleo estiver aquecido, eles deverão ser colocados de forma GRADUAL (lenta). O borbulhamento deve ser evitado. Levante o(s) cesto(s) quando começar o borbulhamento, depois o(s) introduza novamente no óleo. Repita a operação tantas vezes quantas forem necessárias. O borbulhamento será intenso quando os produtos despejados estiverem em baixa temperatura.

⚠ **Nunca jogue água sobre o óleo quente, ou movimente a fritadeira durante o uso. Risco de incêndio e acidentes graves. Nunca agite os cestos quando estiverem imersos no óleo, dessa forma evita-se que o óleo se misture com a água causando respingos ou transbordamento.**

Após o produto fritar completamente, desligue a fritadeira e apoie o cesto no suporte N°14 (Fig.01) para eliminar o excesso de óleo.

**4.5 Cuidados essenciais com produtos empanados ou enfarinhados.**

**Recomenda-se a remoção do excesso de farinha dos produtos enfarinhados tipo a "milanesa" antes de inseri-los nos cestos de fritura.**

Durante o processo de fritura de alimentos empanados ou cobertos com farinha, é essencial monitorar a condição da resistência. Esses alimentos podem liberar resíduos em excesso que se acumulam na resistência, resultando em uma aparência escura e queimada. **É crucial realizar a limpeza da resistência conforme tópico 5.3 procedimentos de limpeza.**

## 5. LIMPEZA

**⚠ Antes de realizar a limpeza certifique-se que a fritadeira esteja desconectada da rede elétrica, desligando o disjuntor e com óleo totalmente resfriado, antes de iniciar o procedimento.**

**⚠ Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.**

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado. Lave todas as partes com água e sabão neutro.

**5.1 Procedimentos para remover o Óleo e a Salmoura**

**⚠ Não abra o Registro 1.1/4" Nº 05 (Fig. 01) sem que o óleo tenha atingido a temperatura ambiente.**

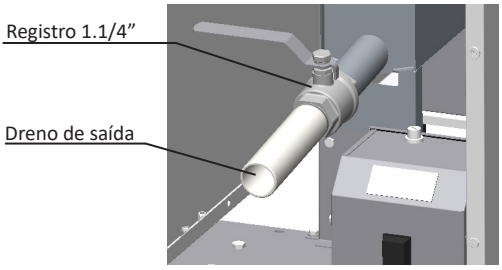
**⚠ A abertura da torneira de drenagem levará a saída do conteúdo quente da fritadeira.**

**⚠ De acordo com a Política Nacional de Resíduo Sólidos, a destinação de resíduos é de responsabilidade do gerador. Não descarte o óleo de maneira incorreta, envie-o para uma recicladora licenciada.**

**⚠ Para a limpeza do equipamento primeiramente retire a SALMOURA e em seguida o ÓLEO.**

Após o resfriamento total do óleo e desconectada da rede elétrica, rosqueie o dreno de saída no registro, posicione o recipiente próximo ao dreno e em seguida abra o registro e deixe a salmoura e o óleo escorrer até esvaziar o tanque, conforme (Fig. 08). Caso queira separar o óleo, deixe escorrer toda a salmoura, feche o registro insira um recipiente para coletar o óleo, abra o registro novamente.

**FIGURA 08**




**5.2 Procedimentos para troca de Salmoura**

**⚠ O período de troca de SALMOURA não deve ultrapassar 3 (três) dias. Para melhorar a qualidade da fritura, recomenda-se trocar a mistura de água e sal diariamente, sempre com a fritadeira desligada e com o óleo frio.**

**⚠ O ÓLEO também deve ser trocado, pois óleo velho pode ter o ponto de inflamação reduzido e pode ser mais propicio a surtos de ebulição.**

Para remoção da salmoura, rosqueie o dreno de saída no registro, posicione um recipiente e em seguida abra o registro para retirada da salmoura e dos resíduos da fritura conforme (Fig. 08). Observe o instante que o óleo comece a sair. Nesse instante, feche o registro e insira nova salmoura sobre o **óleo totalmente frio**, seguindo orientações do tópico **4 Operação** e do **Quadro 03**.

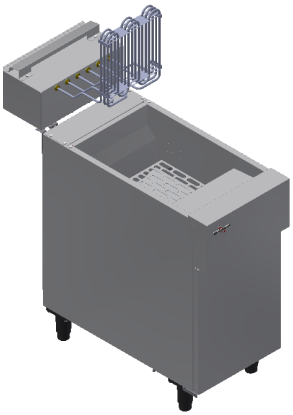
**⚠ Antes de operar o equipamento aguarde pelo menos 30 min para a separação da água do óleo. Se o óleo não estiver totalmente separado, poderá ocasionar surtos de ebulição e acidentes graves.**

**⚠ Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.**

**5.3 Procedimentos de limpeza**

Para facilitar a limpeza e remoção dos resíduos, o equipamento permite bascular a resistência (Fig. 09).

**FIGURA 09**



Com o tanque vazio, feche o registro e, utilizando sabão neutro e esponja não abrasiva, realize o a limpeza no interior tanque. Utilize um recipiente no registro e dreno inferior para coleta de sabão.

Enxague o interior do tanque e em seguida faça a secagem com um pano seco e macio.

As demais partes da fritadeira devem ser limpas somente com pano úmido e sabão neutro. O cesto e a grade são peças removíveis, sendo possível lavar separadamente com água e sabão neutro.

⚠ **É crucial monitorar e realizar a limpeza da resistência com maior frequência para evitar problemas de desempenho e a liberação de resíduos queimados nas próximas frituras. A limpeza da resistência pode ser realizada com detergente neutro e com auxílio de esponja Scotch-Brite.**

Escaneie o **QR Code** ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.

## 6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza – Verificar item 5 Limpeza deste manual.
* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.
* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2 Instalação e Pré-Operação deste manual.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o'rings , anéis v'rings e demais sistemas de vedações.

Escaneie o **QR Code** ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.

**7. NORMAS OBSERVADAS**

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-37

## 8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

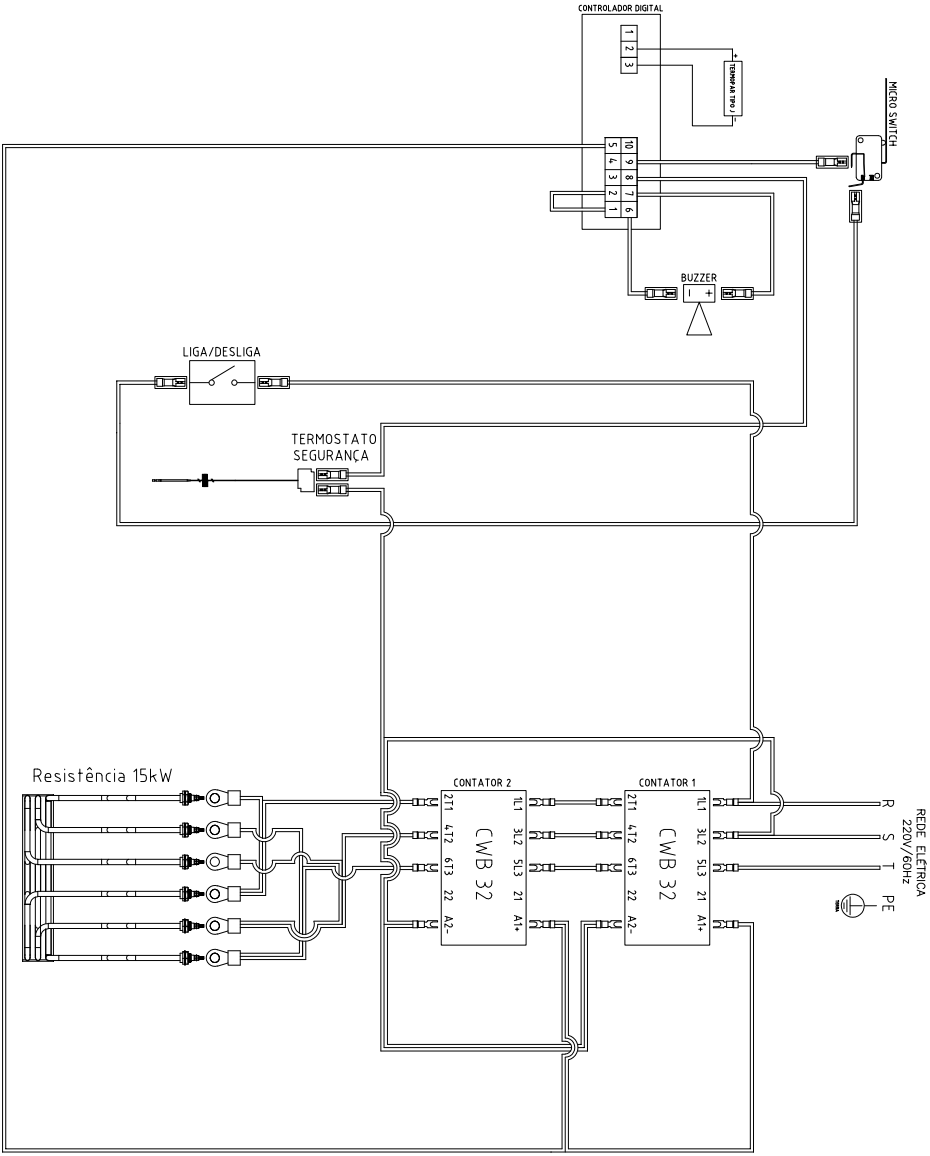
**QUADRO 02**

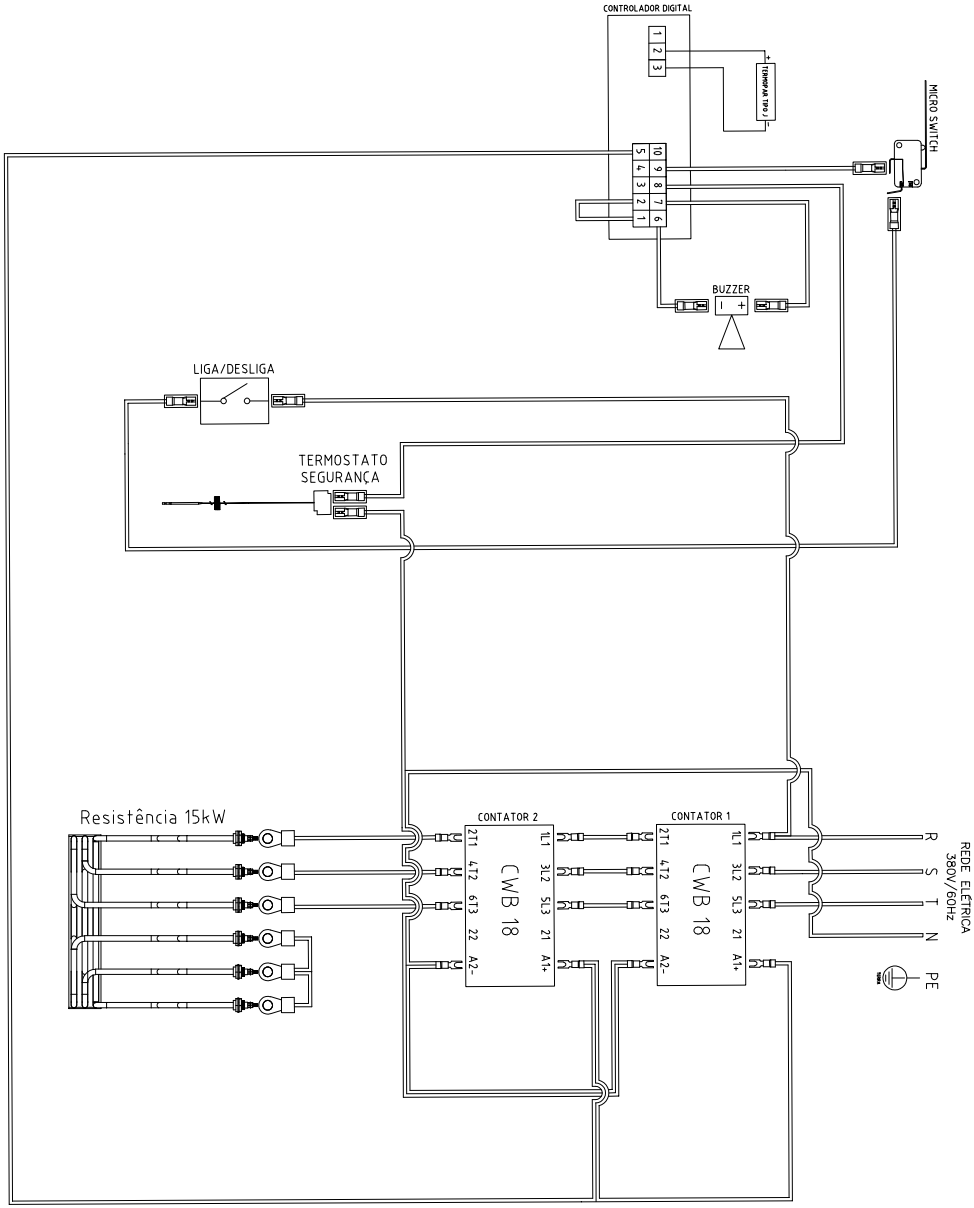
| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUÇÕES |
|---|---|---|
| - A máquina não liga. | - Falta de energia elétrica.<br><br>- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.<br><br>- Resistência ou termostato queimados. | - Verifique se existe Energia Elétrica.<br><br>- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.<br><br>- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica. |
| - Cheiro de queimado e/ou fumaça. | - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina. | - Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica. |
| - Cabo elétrico danificado. | - Falha no transporte do produto. | - Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica. |
| - Água e o óleo ferve. | - Problema com o termostato de temperatura e com termostato de segurança. | - Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica. |
| - O óleo ferve e transborda. | - Excesso de resíduos na salmoura. | - Troque a salmoura. |
| - Óleo novo com resíduos de queimado. | - Resistência com aspecto escuro ou queimado. | - Limpeza da resistência conforme tópico 5.2. |

Para informações detalhadas sobre os termos da garantia deste produto, consulte o termo de garantia incluído na embalagem. Este documento descreve a cobertura de itens na garantia, o prazo de cobertura, os procedimentos para acionar a assistência técnica autorizada, e requisitos para manter a validade da garantia. Recomenda-se a leitura atenta deste termo para garantir o uso apropriado da garantia.

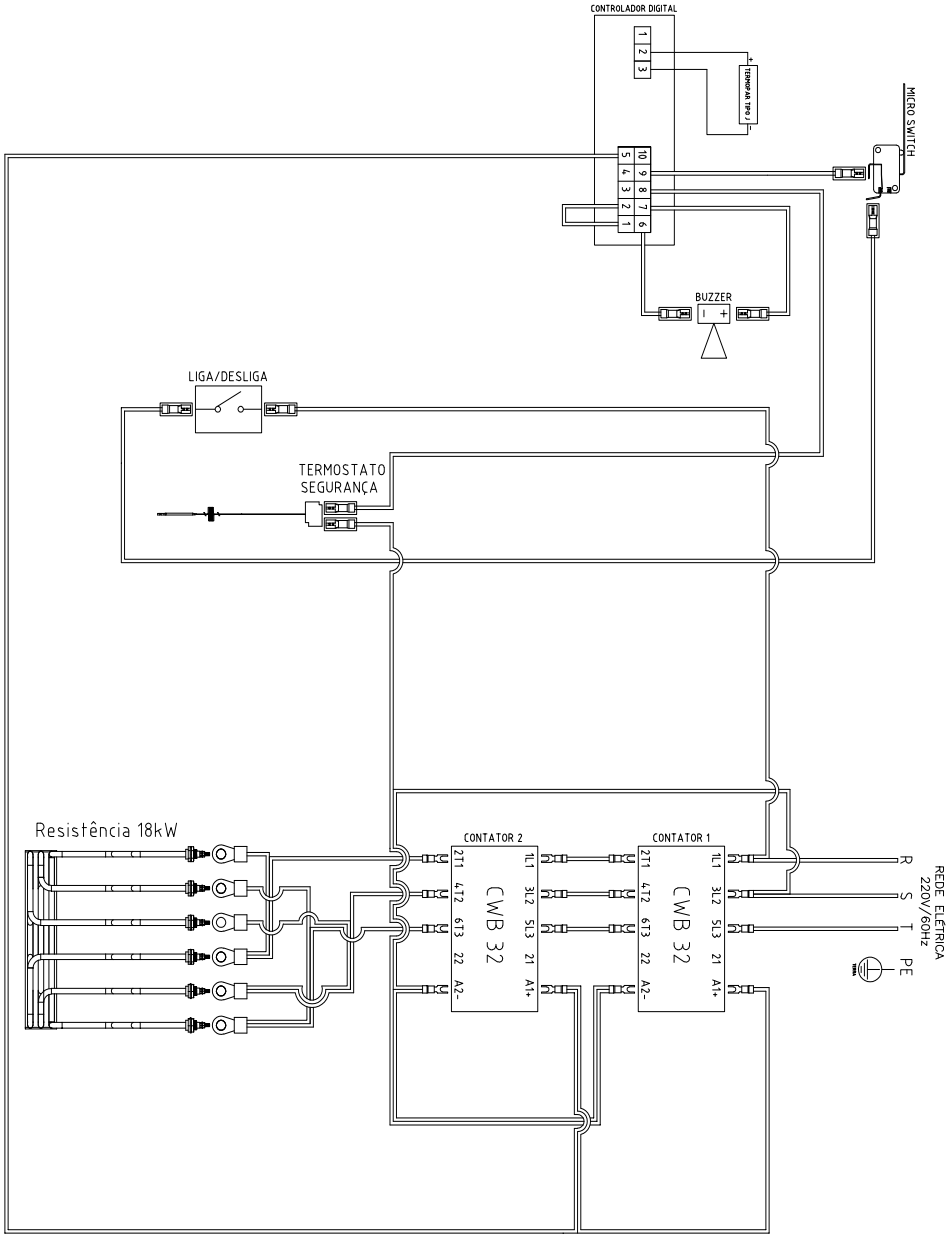
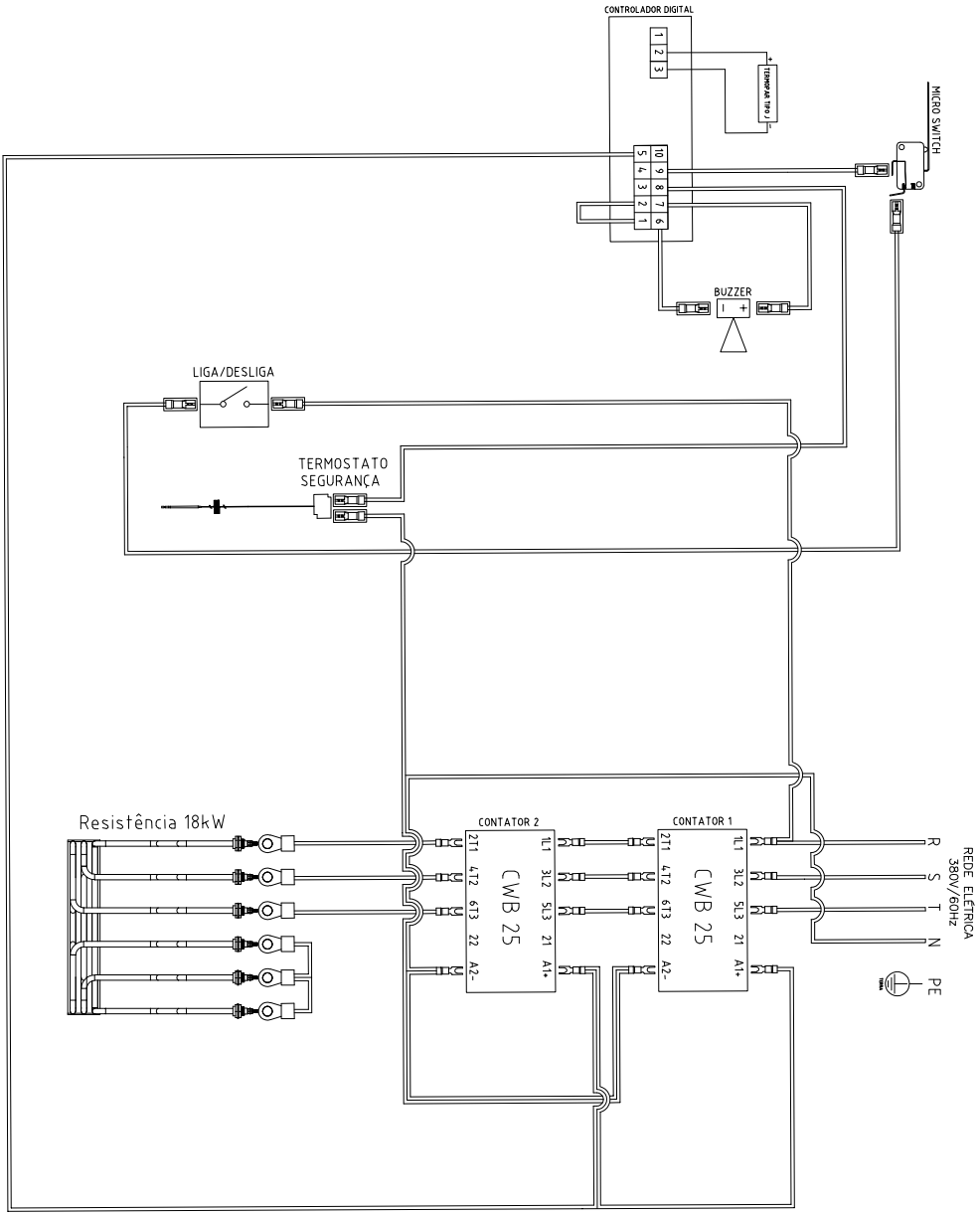
## 9. DIAGRAMA ELÉTRICO

**FE25 220V-T/60Hz**




CONTROLADOR DIGITAL
1
2
3
TERMOPAR TIPO J
MICRO SWITCH
10
5
4
9
8
3
7
2
1
6
BUZZER
LIGA/DESLIGA
TERMOSTATO
SEGURANÇA
Resistência 15kW
CONTATOR 2
CONTATOR 1
CWB 18
CWB 18
2T1
4T2
6T3
22
A2-
1L1
3L2
5L3
21
A1+
REDE ELÉTRICA
380V/60Hz
R
S
T
N
PE

**FE38 220V-T/60Hz**



**FE38 380V-T/60Hz**