Linha de cozedura

Fritadeiras de mesa

FI

Caraterísticas principais:

- Construídas totalmente em aço inoxidável com cuba desmontável.
- Controlo da temperatura do termóstato.
- Termóstato de segurança de rearmamento manual.
- Painel frontal desmontável (com um sistema de segurança) para uma fácil limpeza.
- Torneira para esvaziar a cuba a partir do modelo 8.
- Equipamentos de origem: uma cesta para os modelos de uma cuba e duas para os modelos de cuba dupla.







Torneira incluída nos modelos FI8L, FI88L, FI10L e FI1010L.

Características técnicas

Modelos		FI 4L	FI 44L	FI 6L	FI 66L	FI 8L C/TORNEIRA	FI 88L C/TORNEIRA	FI 10L C/TORNEIRA	FI 1010L C/TORNEIRA
Potência (W)	w	2200	2 x 2200	3000	2 x 3000	3500	3 x 3500	4500	2 x 4500
Tensão		230V/50Hz	230V/50Hz	230V/Hz	230V/Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Corrente	А	9,6	2 x 9,6	13	2 x 13	15,2	2 x 15,2	9,6	2 x 9,6
Litros de óleo	I	4	2 x 4	6	2 x 8	7/8	2 x 7/8	4	2 x 4
Peso aproximado	Kg	3	6	5,5	10,4	5	10,7	3	6
Dimensões	mm	410x205x300	410x380x300	410x285x300	410x570x300	416x285x340	416x570x340	456x330x370	456x660x370

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos

