

Linha de cozedura Fritadeiras

LINHA 600

Caraterísticas principais:

- Fritadeiras profissionais de 1 ou 2 cubas, tanto elétricas como a gás, e com possibilidade de serem colocadas sobre o seu correspondente suporte.
- Medidas reduzidas que se adaptam a qualquer tipo de espaço.
- Construídos em aço inoxidável AISI 304, com acabamento de níquel cromado e espessura 18/10 para uma grande resistência e durabilidade ao longo do tempo. Além disso, favorecem a higiene.
- Fazem parte de uma linha com 600 mm de profundidade que permitem fazer qualquer tipo de combinação com fogões, grelhadores (grelhas), banho-maria, etc. para um ambiente profissional com toda a maquinaria necessária para o seu negócio.



Totalmente construídos em aço inoxidável AISI 304 18/10.



Cantos arredondados que evitam possíveis acidentes de qualquer tipo.



Cubas de 8 litros.



Fazem parte de uma linha com 600 mm de Profundidade e permitem fazer qualquer tipo de combinação.

Características técnicas

Modelos		MFG 40	MFG 60	MFE 40	MFE 60
Largura exterior	mm	400	600	400	600
Profundidade exterior	mm	600	600	600	600
Altura exterior	mm	270	270	270	270
Peso	kg	23	23	40	40
Sem cubas	n.º	1	2	1	2
Litros cuba	l.	8	8+8	10	10+10
Dimensões cuba (LxPxA)	cm	22,5x28x11	22,5x28x11	22,5x28x11	22,5x28x11
Tensão/fases	V/n.º	380/3	380/3	380/3	380/3
Potência a gás	kW	7,4	14,8	-	-
Potência elétrica	kW	-	-	9	18

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos