

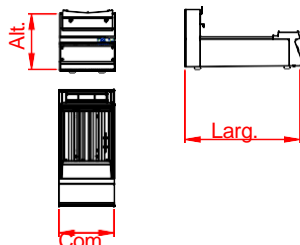


## Fritadeira 40 elétrica Split SP



### Características

- Construção em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18,8
- Recipiente interno em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18,8
- Resistência elétrica tubular basculante em aço inoxidável padrão AISI 304 18,8
- Controle de temperatura automático até 200°C
- Provido de 02 cestos armados
- 01 depósito com capacidade para 20 litros
- Pés niveladores termoplásticos ou rodízios



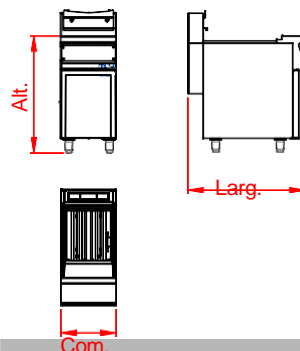
MODELO	DIMENSÕES (mm)	POTÊNCIA			CONSUMO			EMBALAGEM	
		W	GN	GLP	KW	GN (m³/h)	GLP (kg/h)	kg	m³
CFT 40E SP	400 x 750 x 290	-	-	-	9,00	-	-	-	-

## Fritadeira 40 elétrica Split gabinete aberto



### Características

- Construção em chapa de aço inoxidável
- Recipiente interno em chapa de aço inoxidável
- Resistência elétrica tubular basculante em aço inoxidável padrão AISI 304 liga 18,8
- Controle de temperatura automático até 200°C
- Provido de 02 cestos armados
- 1 depósito com capacidade para 20 litros
- Laterais e fundo fechados, traseira e frente aberta
- Pés niveladores termoplásticos ou rodízios



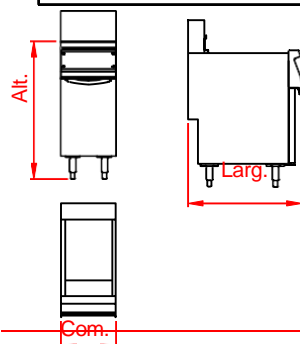
MODELO	DIMENSÕES (mm)	POTÊNCIA			CONSUMO			EMBALAGEM	
		W	GN	GLP	KW	GN (m³/h)	GLP (kg/h)	kg	m³
CFT 40E GBA	400 x 750 x 900	-	-	-	9,00	-	-	-	-

## Fritadeira 40 elétrica Split gabinete fechado



### Características

- Construção em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18,8
- Recipiente interno em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18,8
- Resistência elétrica tubular basculante em aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18,8
- Controle de temperatura automático até 200°C
- Provido de 2 cestos armados
- 1 depósito com capacidade para 20 litros
- Laterais e fundo fechados, traseira aberta
- Frente com 1 porta em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 liga 18,8
- Pés niveladores termoplásticos ou rodízios



MODELO	DIMENSÕES (mm)	POTÊNCIA			CONSUMO			EMBALAGEM	
		W	GN	GLP	KW	GN (m³/h)	GLP (kg/h)	kg	m³
CFT 40E GBP	400 x 750 x 900	-	-	-	9,00	-	-	-	-