



Especificações

CONSERVADOR DE FRITURAS ELÉTRICO



Construído externamente em aço inoxidável;
*Projetado para conservar 02 (dois) Kg de batatas fritas à 70°C por 15 (quinze) minutos;
Cuba Gastronorm 1/1-150 e fundo perfurado removível para escoar gorduras e excesso de sal;
Caixa superior para aquecimento equipada com resistência elétrica em cerâmica infravermelho;
*Botões cromados liga/desliga com iluminação LED;
Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água;
Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) Ø34mm.

Observações:
Módulo Gabinete de Base opcional
Estrutura de Base opcional

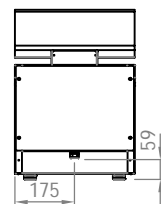
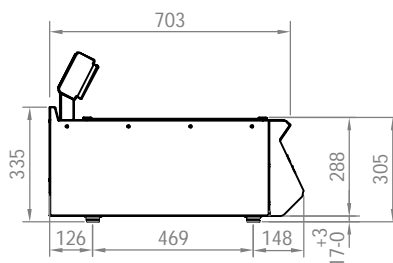
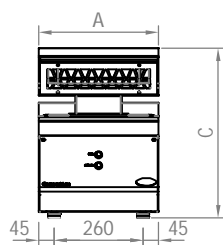
" * " Novidades da Linha

CFECP-35

Ficha Técnica

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Cuba (gn)	Volume útil da cuba (litros)	Potência da Resistência (kW)	Consumo (kWh)	Peso Seco
CFECP-35	350x743x495	1/1-150	21	0,85 - Monof.	0,83	17 Kg

Alimentação elétrica: tensão 220V, 60Hz



SAÍDA DO CABO DE ALIMENTAÇÃO
VISTA TRASEIRA

