

## Especificações

### CHAPA ELÉTRICA COMPACT LINE



- Construído externamente em aço inoxidável;
- Chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal, equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura;
- \*Projetada para atingir 290°C em 15 (quinze) minutos;
- \*Resistência elétrica em aço inoxidável;
- \*Controle de temperatura por termostato e lâmpada piloto;
- \*Termostato de segurança;
- \*Manípulo anatômico cromado de ajuste gradual;
- \*Botões cromados liga/desliga com iluminação LED;
- Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) Ø34mm.

#### Observações:

Módulo Gabinete de Base opcional.  
Estrutura de base opcional.

# Não recomendado acoplar ao forno #.

" \* " Novidades da linha.

CHECP-70

### Ficha Técnica

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Área de trabalho	Zonas aquecidas	Potência das Resistências (kW)	Consumo sem produto (300°C)	Bandeja de Resíduos/Gordura	Peso Seco
CHECP-35	350x743x335	0,16 m <sup>2</sup>	1/1	5,0 - Mono./Bif.	1,7 kWh	3,6 (litros)	46 kg
CHECP-70M	700x743x335	0,32 m <sup>2</sup>	1/1	10,5 - Mono./Bif.	3,5 kWh	9,0 (litros)	80 kg
CHECP-70T	700x743x335	0,32 m <sup>2</sup>	1/1	10,5 - Trifásico	3,5 kWh	9,0 (litros)	80 kg
CHECP-105	1050x743x335	0,50 m <sup>2</sup>	1/1	15,0 - Trifásico	5,0 kWh	14,5 (litros)	120 kg

Alimentação elétrica: tensão 220V Monof. ou Trifásico - 60Hz

