

FRITADEIRAS

PROFISSIONAIS



Imagem meramente ilustrativa

Modelo FTGCP-45SAN
A gás GLP ou Natural

MAIOR PRODUTIVIDADE

NA SUA OPERAÇÃO

Robusta, com rápido alcance da temperatura de trabalho e ágil na retomada de temperatura, entrega **alta produtividade** garantindo ótimo resultado com alimentos fritos sempre sequinhos e crocantes mesmo com carga máxima.



Acendimento automático



Opção com 1 ou 2 cubas com controles de temperatura independentes



Zona Fria para evitar que sedimentos sejam queimados e saturam o óleo



Rápida retomada de temperatura.



Controle preciso de temperatura no painel frontal



Sistema duplo de segurança contra falta de gás

E mais:

- Construída em aço inox
- 2 cestos inclusos
- Termostato de segurança
- Queimadores de alto rendimento
- Dreno frontal
- Pés com ajuste para nivelamento

COZIL

PAIXÃO POR COZINHAR



FRITADEIRA TEM QUE SER:

- RÁPIDA, MUITO RÁPIDA
- SEGURA
- ECONÔMICA
- FÁCIL DE USAR E LIMPAR
- RESISTENTE

Seu negócio merece uma fritadeira potente e robusta, seu negócio merece equipamentos Cozil

cozil | **39 ANOS**

Confira outros modelos:



Fritadeiras com painel digital



Fritadeiras elétricas



Frigideira basculante



Fritadeiras de bancada



(11) 2832-8080
www.cozil.com.br
Rua Botucatu, 200A - Itaquaquetuba/SP

