

Especificações

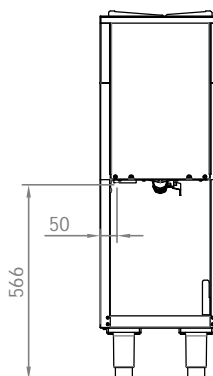
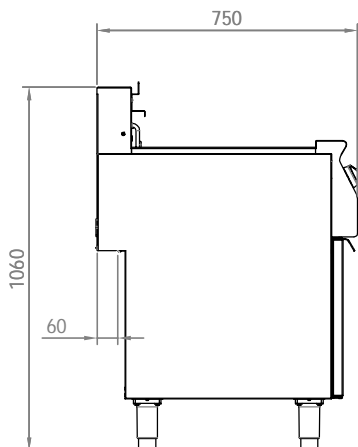
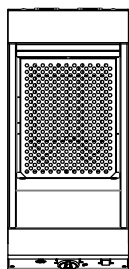

FTECL-35T

- Construído externamente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;
- Cuba em aço inoxidável dotada de zona fria com capacidade para 18 ou 36 litros conforme modelo;
- Tampa superior em aço inoxidável com puxador em baquelite (opcional);
- Resistência elétrica tubular basculante em aço inoxidável;
- Termostato de segurança;
- Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água;
- Pannel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser;
- Botão liga/desliga com iluminação;
- Manipulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura;
- Temperatura de trabalho: até 200°C;
- Dreno inferior para remoção de óleo;
- Gabinete inferior com porta em aço inoxidável;
- Acompanha 2 cestos para frituras e grade inferior interna em aço inoxidável;
- Pés extra reforçados em poliamida 6.6 com nivelamento de altura.
- Conjunto de rodízios Ø5" sendo 2 giratórios com freios e 2 fixos (opcional).

Ficha Técnica

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Volume da cuba (litros)	Potência kW	Tensão (V)	Preço (R\$)	IPi
--------	-----------------------------	----------------------------	----------------	---------------	----------------	-----

FTECL-35M	350x750x1060	18	9,0	220 Monof.	xxx	0%
FTECL-35T	350x750x1060	18	9,0	220 Trif.	xxx	0%
FTECL-70M	700x750x1060	36	18,0	220 Monof.	xxx	0%
FTECL-70T	700x750x1060	36	18,0	220 Trif.	xxx	0%

Alimentação elétrica: tensão 220V ou 380V - 60Hz

 SAÍDA DO CASO DE ALIMENTAÇÃO
 VISTA TRASEIRA