



Especificações



- Construído extenamente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;
- Queimador com alto rendimento térmico;
- Sistema de segurança contra falta de chama;
- Controle de temperatura por termostatos de até 200°C;
- Termostato de segurança;
- Pannel frontal em aço inoxidável.
- Tampa e temporizadores - opcional.
- Manipulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura;
- Gabinete inferior em aço inoxidável;
- Acompanha 2 cestos para frituras e apoio inferior interno em aço inoxidável;
- Pés extra reforçados em poliamida 6.6 com nivelamento de altura.

FTGCL-40

Ficha Técnica

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Capacidade (litros)	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)	Preço (R\$)	IP1
FTGCL-40	400x750x1060	20	58.606 / 14.768	1,3 / 1,6	xxx	0%
Pressão do gás Requerida	GLP: 285mmca GN: 200mmca					

