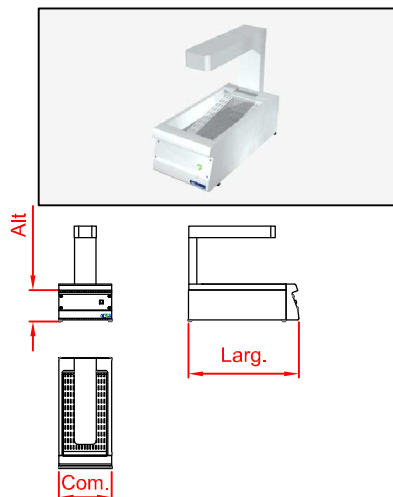




Escorredor de frituras top

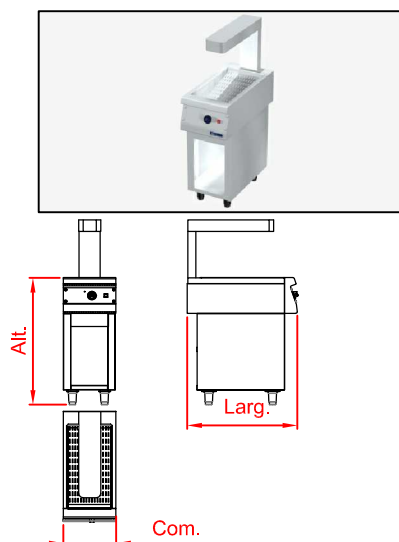


Características

- Construído em chapa de aço Inoxidável padrão AISI 304, lga 18,8
- Recipiente gastronorm com contra fundo perfurado
- Cúpula superior com aquecimento através de resistência cerâmica
- Painel frontal em chapa de aço Inoxidável padrão AISI 304, lga 18,8 com botão Liga / Desliga

MODELO	DIMENSÕES (mm)	POTÊNCIA			CONSUMO			EMBALAGEM			
		W	GN	GLP	kW	GN (m³/h)	GLP (kg/h)	kg	m³		
CAQ TOP	Com. x Lar. x Alt.	360	730	245	1,00	-	-	-	-	23,00	0,11

Escorredor de frituras gabinete aberto

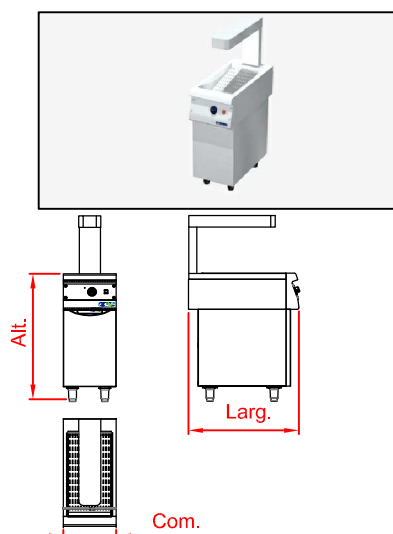


Características

- Construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, lga 18,8
- Recipiente gastronorm com contra fundo perfurado
- Cúpula superior com aquecimento através de resistência cerâmica
- Laterais e fundo fechados, frente e traseira aberta
- Pés reguláveis em niveladores termoplásticos ou rodízios
- Painel frontal em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, lga 18,8 com botão Liga / Desliga

MODELO	DIMENSÕES (mm)	POTÊNCIA			CONSUMO			EMBALAGEM			
		W	GN	GLP	kW	GN (m³/h)	GLP (kg/h)	kg	m³		
CAQ GBA	Com. x Lar. x Alt.	360	730	900	1,00	-	-	-	-	56,20	0,33

Escorredor de frituras gabinete com porta



Características

- Construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, lga 18,8
- Recipiente gastronorm com contra fundo perfurado
- Cúpula superior com aquecimento através de resistência cerâmica
- Laterais e fundo fechados e traseira aberta
- Frente com 01 porta em chapa de aço Inoxidável padrão AISI 304, lga 18,8
- Pés reguláveis em niveladores termoplásticos ou rodízios
- Painel frontal em chapa de aço Inoxidável padrão AISI 304, lga 18,8 com botão Liga / Desliga

MODELO	DIMENSÕES (mm)	POTÊNCIA			CONSUMO			EMBALAGEM			
		W	GN	GLP	kW	GN (m³/h)	GLP (kg/h)	kg	m³		
CAQ GBP	Com. x Lar. x Alt.	360	730	900	1,00	-	-	-	-	60,00	0,33