

FRITADOR *Restaurant*

Feito
bem
feito



Alimentação:



Gás

Acabamentos:



Inox

- Estrutura totalmente soldada;
- 3 queimadores de alto desempenho em ferro fundido;
- Queimadores de 30.000 BTU/h;
- Acendimento através de botão faiscador;
- Controle de temperatura através de termostato;
- Sistema de segurança no controle do gás;
- Zona fria para maior durabilidade do óleo;
- Defletores entre os tubos radiantes para maior eficiência térmica;
- Válvula de drenagem para escoamento do óleo;
- Fácil acesso aos queimadores;
- Acompanha 2 cestos super estruturados;
- Cestos com tela metálica e acabamento niquelado;
- Suporte de descanso dos cestos em aço inoxidável;
- Grade de apoio em aço inoxidável;
- Equipamento destinado ao uso industrial e profissional.

Fritador Restaurant



**RFB40
RFB50
RFB75**

Potência
30.000 BTU/h



PRODUTO

Dimensões (mm)
P - 838 | A - 1181

RFB40 L - 407
RFB50 L - 407
RFB75 L - 508



PESO LÍQUIDO

RFB40 L - 65
RFB50 L - 72
RFB75 L - 80



EMBALAGEM

Dimensões (mm)
P - 968 | A - 1380

RFB40 L - 488
RFB50 L - 488
RFB75 L - 676



PESO BRUTO

RFB40 - 85
RFB50 - 92
RFB75 - 103

L - Largura | P - Profundidade | A - Altura

MODELO	Queimadores	GLP kcal/h	GN BTU/h	Coletor de Pressão	
				GLP	GN
RFB40	3	22.680	90.000	2,8kPa	2,0kPa
RFB50	4	30.024	120.000		
RFB75	5	38.799	150.000		