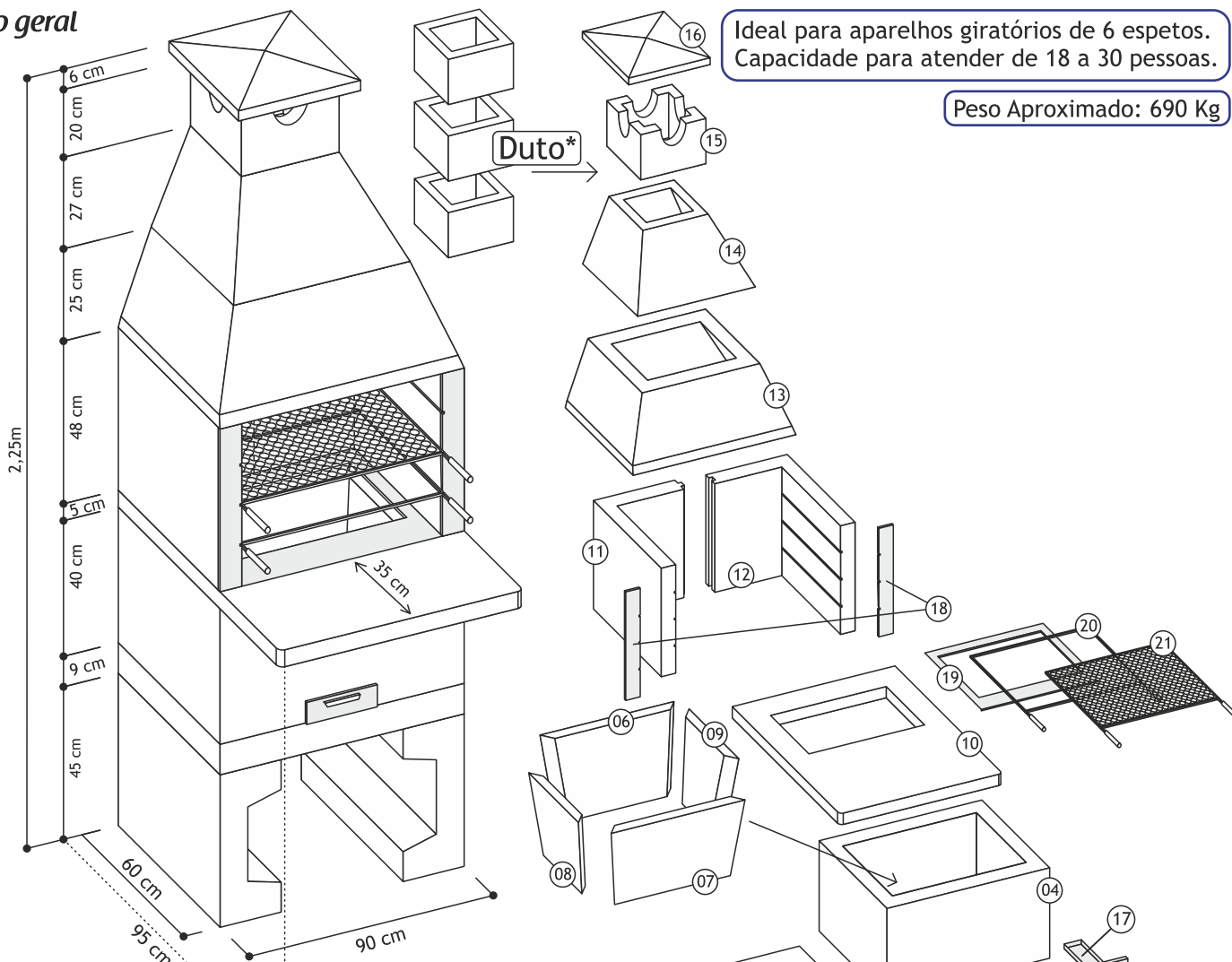


Parabéns! Você adquiriu um produto fabricado com matérias-primas de qualidade e métodos produtivos modernos e inovadores realizados por profissionais que buscam a excelência em suas atividades.

Materiais que resistem a temperaturas altas formam as peças que compõe o produto, com destaque ao refratário e à argila expandida, que proporcionam aquecimento térmico adequado para o preparo de alimentos mais rápidos e saborosos.

Visão geral



Ideal para aparelhos giratórios de 6 espetos.
Capacidade para atender de 18 a 30 pessoas.

Peso Aproximado: 690 Kg

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 01 - Pé Esquerdo | 12 - L Direito Pré-Coifa |
| 02 - Pé Direito | 13 - Coifa Inferior |
| 03 - Base | 14 - Coifa Superior |
| 04 - Braseiro | 15 - Castelo 36 x 30 x 20 cm |
| 05 - Base Refratária | 16 - Chapéu 45 x 41 x 6 cm |
| 06 - Placa Refratária Traseira | 17 - Gaveta |
| 07 - Placa Refratária Frontal | 18 - Jogo Frente |
| 08 - Placa Refratária Esquerda | 19 - Protetor Gordura |
| 09 - Placa Refratária Direita | 20 - Porta-Espeto |
| 10 - Mesa | 21 - Grelha |
| 11 - L Esquerdo Pré-Coifa | Duto* 36 x 30 x 20 cm |

Aço Inox Tipo AISI 430.

*Peça vendida separadamente.

As especificações estão sujeitas a alterações sem comunicação prévia.
Acesse nosso website para verificar a revisão corrente.

Rev. 7 | Novembro 2016
Produto com validade indeterminada.

