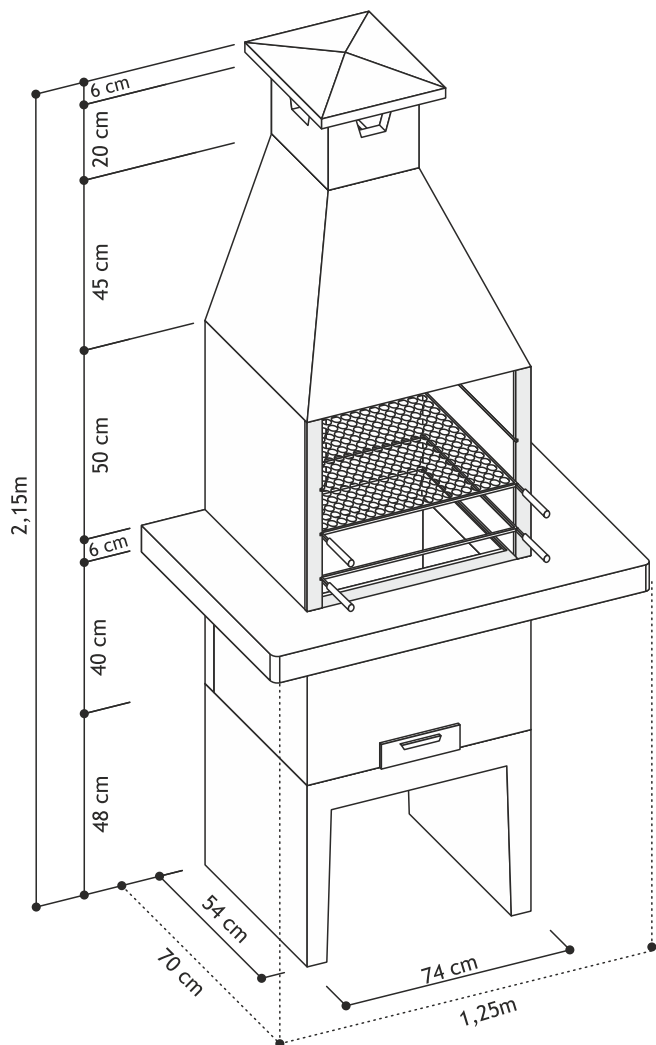


Parabéns! Você adquiriu um produto fabricado com matérias-primas de qualidade e métodos produtivos modernos e inovadores realizados por profissionais que buscam a excelência em suas atividades.

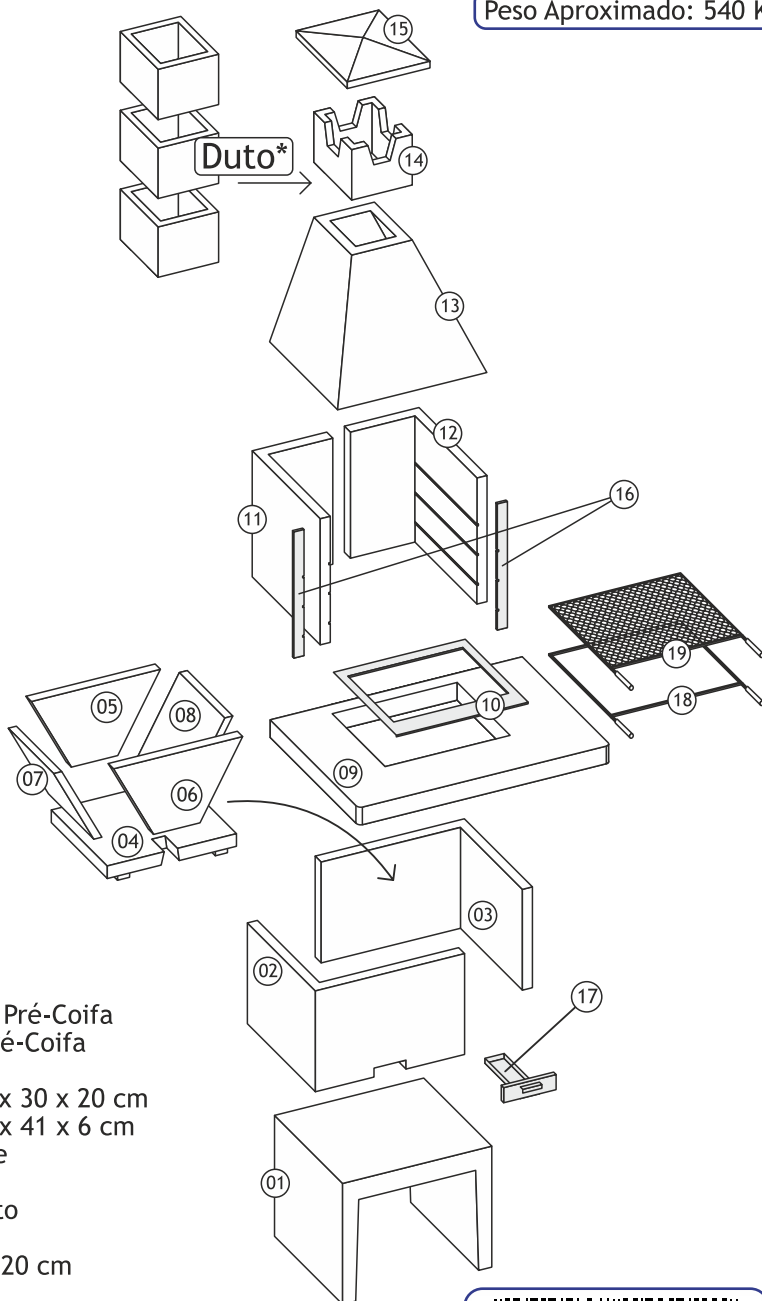
Materiais que resistem a temperaturas altas formam as peças que compõe o produto, com destaque ao refratário e à argila expandida, que proporcionam aquecimento térmico adequado para o preparo de alimentos mais rápidos e saborosos.

Visão geral



Ideal para aparelhos giratórios de 5 espetos.
Capacidade para atender de 15 a 25 pessoas.

Peso Aproximado: 540 Kg



- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 01 - Pé | 11 - L Esquerdo Pré-Coifa |
| 02 - L Esquerdo Braseiro | 12 - L Direito Pré-Coifa |
| 03 - L Direito Braseiro | 13 - Coifa |
| 04 - Base Refratária | 14 - Castelo 30 x 30 x 20 cm |
| 05 - Placa Refratária Traseira | 15 - Chapéu 41 x 41 x 6 cm |
| 06 - Placa Refratária Frontal | 16 - Jogo Frente |
| 07 - Placa Refratária Esquerda | 17 - Gaveta |
| 08 - Placa Refratária Direita | 18 - Porta-Espeto |
| 09 - Mesa | 19 - Grelha |
| 10 - Protetor Gordura | Duto* 30 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. 6 | Novembro 2016
Produto com validade indeterminada.

