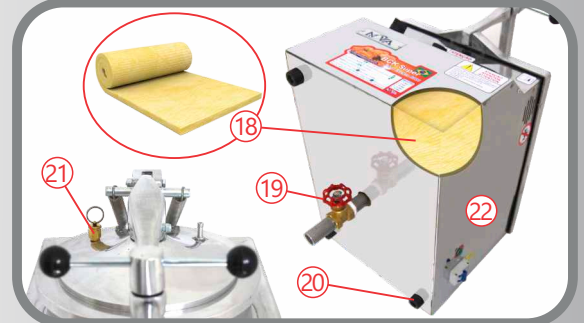


FRITADEIRA DE FRANGO A PRESSÃO BCK 4000/6000



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| ① Termostato digital | ⑫ Escape da pressão |
| ② Led indicador | ⑬ Tomada 3 pinos/terra |
| ③ Botão de início receita | ⑭ Fundo cônico |
| ④ Chave do comando Lig/Des | ⑮ Cuba de Inox |
| ⑤ Chave geral com proteção | ⑯ Resistência |
| ⑥ Pegador do cesto | ⑰ Cavalete |
| ⑦ Cesto Inox | ⑱ Isolante Térmico |
| ⑧ Sistema de trava da tampa | ⑲ Registro de drenagem |
| ⑨ Tampa da cuba | ⑳ Pés para bancada |
| ⑩ Borracha de vedação | ㉑ Válvula de segurança |
| ⑪ Molas fechamento da tampa | ㉒ Gabinete |

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

1 e 3 – Termostato digital programado para desligar com 170°C e religar com 160°C, tendo uma variação de 10 graus. Acompanha mais 5 tempos de preparo para sua escolha: 5, 8, 10, 12 e 15 minutos. Com este sistema seu alimento vai sempre sair num padrão perfeito de fritura.

15 e 18 – A fritadeira BCK possui a cuba revestida com isolamento térmico, que evita a perda de calor para o ambiente. Com essa inovação, o óleo se mantém aquecido por muito mais tempo, evitando o ligamento excessivo da resistência, e gerando maior economia de energia elétrica.

8, 9 e 10 – O processo de fritura sob pressão, faz com que o frango cozinhe totalmente por dentro, ficando crocante e sequinho por fora.

14 e 15 – O fundo cônico foi desenvolvido para evitar a queima precoce do óleo, armazenando os resíduos da fritura, abaixo da resistência, aumentando a vida útil do óleo, e facilitando a sua limpeza através da válvula de drenagem.

8 - Sistema de trava aumenta a pressão interna, reduzindo tempo de preparo proporcionando um melhor resultado na fritura, com menos gordura e conservado o máximo do suco natural do produto, deixando-o suculento e crocante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| BCK | 1 Boca | 2 Bocas |
|--------------------|--------|------------|
| Litros de óleo | 5 L | 5 L (x2) |
| Resistência | 4000w | 4000w (x2) |
| Peso | 18kg | 33kg |
| Voltagem | 220v | 220v |
| Cap. do cesto | 1,5kg | 1,5kg (x2) |
| Quilo/h | 9kg | 18kg |
| Pressão | 4 psi | 4 psi (x2) |
| Altura | 43cm | 43cm |
| Largura | 31cm | 66cm |
| Profundidade | 50cm | 50cm |
| Altura do cavalete | 71cm | 71cm |

| BCK Super | 1 Boca | 2 Bocas |
|--------------------|--------|------------|
| Litros de óleo | 9 L | 9 L (x2) |
| Resistência | 6000w | 6000w (x2) |
| Peso | 24kg | 45kg |
| Voltagem | 220v | 220v |
| Cap. do cesto | 2,5kg | 2,5kg (x2) |
| Quilo/h | 15kg | 30kg |
| Pressão | 4 psi | 4 psi (x2) |
| Altura | 51cm | 51cm |
| Largura | 36cm | 77cm |
| Profundidade | 56cm | 56cm |
| Altura do cavalete | 65cm | 65cm |

Representante:



Tel.: +55 (19) 3572-9605 - www.novaind.com.br
NOVA Indústria - CNPJ: 08.654.620/0001-56