



Frangueira vários tipos: A gás infravermelho, elétrica ou a carvão.

PRODUTO: Frangueira vários tipos: A gás infravermelho, elétrica ou a carvão.

Revestimento interno e externo - aço inoxidável ai si 430; Possui espeto para melhor locomoção; Vidros temperados com espessura de 6mm; Modelos para 04, 08, 20 ou 60 frangos. Possuímos também modelo giratório para vários tipos de carne.

MODELO MAIS VENDIDO: KG6V - 6 espetos - 6 queimadores - 30 frangos - VIDRO INTEIRO + INOX INTERNO

Comprimento: 1600mm - Profundidade: 915mm - Altura: 550mm

MODELO: KG6EL - 6 espetos - 6 queimadores - 30 frangos ELÉTRICA - VIDRO INTEIRO + INOX INTERNO

Comprimento: 1600mm - Profundidade: 915mm - Altura: 550mm

MODELO: KG12I - 12 espetos - 12 queimadores - 60 frangos INFRAVERMELHO

Comprimento: 1600mm - Profundidade: 915mm - Altura: 800mm

MODELO: KG12EL - 12 espetos - 12 queimadores - 60 frangos ELÉTRICA

Comprimento: 1600mm - Profundidade: 915mm - Altura: 800mm

MODELO: KG12C - 12 espetos - 12 queimadores - 60 frangos CARVÃO

Comprimento: 1600mm - Profundidade: 915mm - Altura: 800mm

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Cartão de crédito, BNDES ou a vista sendo 40% de sinal no pedido e saldo no embarque após envio de nota fiscal (deposito bancário).

FRETE: Fob posto Transportadora (verificar frete).

GARANTIA: As máquinas de Espeto têm garantia de 03 (três) meses, contra possíveis defeitos de fabricação, desde que usados adequadamente. Exclui-se danos causados por transporte, instalação indevida, quedas ou acidentes, vidros, ligação de corrente elétrica imprópria, sobrecarga e adulteração por pessoas não autorizadas.

WATS: (11) 96088-9856

Informações do Anúncio

País: Brasil

Estado: SP

Cidade: São Paulo

Informações do Anunciante

Nome Completo: Imequê FK



MODO DE ASSAR FRANGO
 Distribuir os frangos de modo do lado do peito para o lado do peito, deixando a parte do peito para o frango colocado a parte traseira para frente. Com esse procedimento o frango recebe o calor de modo uniforme.

Capacidades:
 60 kg de carne
 180 kg de carne
 120 kg de carne

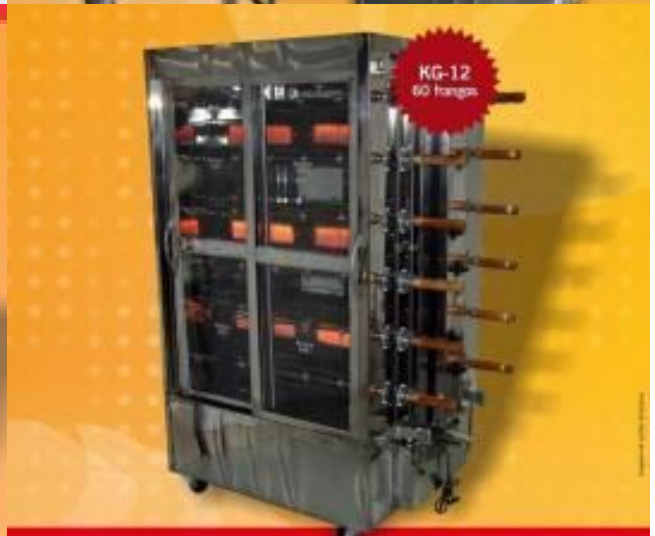


Capacidade

Capacidade de 200 kg

Capacidade de 300 kg

Capacidade de 20kg de carne ou 8 frangos por grade



KG-12
 60 frangos

MOD.	MODO DE ASSAR	CAPACIDADE DE FRANGOS	Nº DE ESPETOS	DIMENSÕES EXTERNAS (cm)		
KG-2	Infra-vermelha	2	2	485	918	460
KG-4	Infra-vermelha	20	4	1000	918	510
KG-6	Infra-vermelha	30	6	1000	918	510
KG-12	Infra-vermelha	60	12	1600	918	600

4 gas por hora de queimadores de 2.000 calorias/hora



Capacidade de 100 kg



MAQUINA A CARVÃO

KG-12
(60 frangos)



MAQUINA A CARVÃO

MOD.	MODO DE ASSAGEM	CAPACIDADE DE FRANGOS	Nº DE ESPETOS	DIMENSÕES EXTERNAS (mm)		
				Altura	Largura	Profundidade
KG-12	infra-vermelho	60	12	1650	915	800



KG-6
(30 frangos)

KG-6
(30 frangos)



KG-4
(20 frangos)

KG-4
(20 frangos)

MOD.	MODO DE ASSAGEM	CAPACIDADE DE FRANGOS	Nº DE ESPETOS	DIMENSÕES EXTERNAS (mm)		
				Altura	Largura	Profundidade
KG-1	infra-vermelho	4	2	670	545	400
KG-2	infra-vermelho	8	2	685	550	400
KG-4	infra-vermelho	20	4	1000	915	550
KG-6	infra-vermelho	30	6	1000	915	550
KG-12	infra-vermelho	60	12	1650	915	800

A gás por meio de queimadores de 2.250 calorias/hora

KG-12
(60 frangos)



MOD.	MODO DE ASSAGEM	CAPACIDADE DE FRANGOS	Nº DE ESPETOS	DIMENSÕES EXTERNAS (mm)		
				Altura	Largura	Profundidade
KG-2	infra-vermelho	8	2	685	550	400
KG-4	infra-vermelho	20	4	1000	915	550
KG-6	infra-vermelho	30	6	1000	915	550
KG-12	infra-vermelho	60	12	1650	915	800

A gás por meio de queimadores de 2.250 calorias/hora