

**PRÉ-LANÇAMENTO**

# FRITADEIRA A GÁS **FUSION** MP30

**A fusão entre potência,  
engenharia e produtividade.**

**90.000 BTU/h**

Potência térmica extrema para alta demanda.

**Até 30 kg/h**

Produtividade para operações profissionais.

## **Termostato e Válvulas Robertshaw**

Componentes de alta precisão para controle de temperatura, segurança operacional e máxima eficiência.



### **VÍDEO PRODUTO**

Escaneie o QR CODE para assistir o vídeo completo do produto



## **PRINCIPAIS BENEFÍCIOS**

Desempenho pensado para cozinhas profissionais.

- ✓ **Recuperação térmica rápida**  
Retomada em cerca de 30 segundos para manter padrão em horários de pico.
- ✓ **Zona fria inteligente**  
Tanque em V direciona resíduos para reduzir carbonização e preservar o óleo por mais tempo.
- ✓ **3 queimadores em ferro fundido**  
Sistema a gás de alta potência para aquecimento intenso, estável e eficiente.
- ✓ **Construção robusta em inox**  
Mais durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.
- ✓ **2 cestos profissionais inclusos**  
Cestos de até 2 kg cada com hastes isoladas para mais segurança no manuseio.



## **DADOS TÉCNICOS**

Especificações principais da FUSION MP30.

<b>MODELO</b>	<b>FT.6.030</b>
<b>CAPACIDADE TOTAL DA CUBA</b>	40 litros
<b>POTÊNCIA TÉRMICA</b>	90.000 BTU/h
<b>QUEIMADORES</b>	3 queimadores
<b>TIPO DE GÁS</b>	GLP
<b>CONTROLE DE TEMPERATURA</b>	100°C a 200°C
<b>PRODUTIVIDADE</b>	30 kg/h utilizando 1 kg por cesto
<b>CESTOS</b>	2 cestos para até 2 kg cada
<b>DIMENSÕES PRODUTO (CxLxA)</b>	790 x 395 x 1140 mm
<b>DIMENSÕES EMBALAGEM (CxLxA)</b>	890 x 450 x 900 mm
<b>PESO LÍQUIDO/BRUTO</b>	83 kg / 95 kg

### **INSTALAÇÃO**

Requer cilindro P45 mínimo e instalação por técnico autorizado.



Fale com uma consultora  Marchesoni

**Marc PRO**  
By Marchesoni