

Fry-Top a gás duplo Série 600 GG606SG 600mm placa lisa-ranhurada



Product codes:

Reference: 6010A

EAN13: -UPC: -

Product description:

Material e Design:

Estrutura Robusta: Corpo fabricado em aço inoxidável, resistente à corrosão e fácil de limpar.

Superfície de Cozimento Mista: Placa de 15 mm de espessura, metade lisa e metade ranhurada, ideal para carnes, vegetais e peixes.

Proteção Antirrespingos: De 100 mm, mantém a área de trabalho limpa.

Sistema de Combustão Eficiente: com distribuição uniforme do calor.



Equipamento Incluído	E	qui	pan	nen	to I	ncl	luí	do
----------------------	---	-----	-----	-----	------	-----	-----	----

Chapa mista (1/2 lisa, 1/2 ranhurada).

Injetores para conversão a propano-butano.

Bandeja coletora de gordura em aço inoxidável.

Fornecidas preparadas para gás natural.

Especificações Técnicas:

Modelo: GG606SG

Tipo de superfície: Mista (1/2 lisa, 1/2 ranhurada)

•

Espessura da placa: 15 mm

•

Material do corpo: Aço inoxidável

•

Tipo de gás: Gás Natural / GLP (propano-butano)

•



Product features:

Queimadores: 2 queimadores
Potência total: 2 x 4800 W (9,6 kW)
Dimensões (Comprimento x Largura x Altura): 600 x 600 x 265 mm
Volume: 0,17 m ³
Peso bruto: 55 kg
Características Adicionais:
Ignição Piezoelétrica: Segura e sem necessidade de eletricidade. •
Corte Automático de Gás: O sistema interrompe o fornecimento se a chama se apagar.
Uso Versátil: Perfeita para cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo graças à sua superfície combinada.
Fácil Manutenção: Componentes desmontáveis e materiais que facilitam a limpeza.



Largura: 600mm Fundo: 600mm

Potência em Watts: 9600W

Tipo: Sobremesa Material: Liga

Calor: Placa - Frytop

Gás-Elétrico-Indução-Oil: Gás

Queimador - Fogão: 2

Superfície: Lisa-Ranhurada

Product short description:

A chapa a gás GG606SG é uma chapa a gás profissional que oferece máxima versatilidade com sua superfície mista (1/2 lisa, 1/2 ranhurada), ideal para cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente. Sua construção em aço inoxidável, junto a queimadores com ignição piezoelétrica e sistema de segurança, a tornam perfeita para uso intensivo em cozinhas industriais.

Product gallery: