



Churrasqueira a gás simples Série 600 GGL604 400mm



Product codes:

Reference: 6013A

EAN13: -

UPC: -

Product description:

Material e Design:

-

Estrutura em aço inoxidável de alta resistência, adequada para uso intensivo.

-

Grelha de cozimento em aço inoxidável com perfil em “V” que melhora a distribuição do calor e evita o contato direto com as chamas.

-

Projetada para usar pedra vulcânica, proporcionando uma cocção natural, eficiente e com sabor de grelha.

-



Bandeja coletora de gordura em aço inoxidável, removível para facilitar a limpeza.

Equipamento Incluído:

-

Queimador tubular de alto desempenho que garante uma distribuição homogênea do calor.

-

Ignição piezoelétrica: acendimento rápido e seguro sem necessidade de eletricidade externa.

-

Válvula de segurança com termopar, que interrompe o fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama.

-

Inclui injetores para conversão entre gás natural e gás propano-butano.

Especificações Técnicas:

-

Modelo: GGL604

-

Código: 6013A

-

Tipo de energia: Gás natural / GLP (injetores incluídos)

-



Potência total: 4.800 W (4,8 kW)

-

Número de válvulas: 1

-

Dimensões do equipamento: 400 x 600 x 265 mm

-

Peso bruto: 27 kg

- **Peso líquido:** 25 kg

-

Volume de embalagem: 0,11 m³

Características Adicionais:

-

Cocção com pedra vulcânica que realça o sabor dos alimentos.

-

Ignição piezoelétrica que evita o uso de fósforos ou acendedores.

-

Alta segurança: o sistema de termopar corta o gás se a chama apagar.

-

Manutenção fácil: componentes removíveis e bandeja coletora de gordura.

-

Ideal para uso profissional em cozinhas de alto desempenho.



Product features:

Largura: 400mm

Fundo: 600mm

Potência em Watts: 4800W

Tipo: Sobre mesa

Calor: Churrasco

Gás-Elétrico-Indução-Oil: Gás

Queimador - Fogão: 1

Product short description:

Churrasqueira de mesa profissional projetada para oferecer um desempenho superior em cozinhas comerciais. Graças ao seu funcionamento com pedra vulcânica e sua estrutura completamente em aço inoxidável, permite uma cocção uniforme, segura e higiênica, ideal para restaurantes, grelhas e serviços de catering.

Product gallery:

