



Grelha a vapor a gás simples Série 600 GW604 400mm



Product codes:

Reference: 6015A

EAN13: -

UPC: -

Product description:

Material e Design:

- **Corpo e painéis fabricados em aço inoxidável**, garantindo resistência, higiene e facilidade de limpeza.
- **Grelhas de ferro fundido**, ideais para manter e distribuir uniformemente o calor.
- Design compacto e robusto, preparado para uso profissional intensivo.

Dotação Incluída:

- **1 queimador de aço inoxidável de alto desempenho.**
 - **Sistema de ignição piezoelétrico**, com piloto e termopar de segurança.
 - **Controle por termostato**, para um ajuste preciso da temperatura.
 - **Recipiente coletor de gordura removível**, fabricado em aço inoxidável.
-



-
- **Preparada para gás natural**, inclui injetores para conversão a GLP (butano/propano).

Especificações Técnicas:

- **Modelo:** GW604
- **Código:** 6015A
- **Tipo de energia:** Gás natural / GLP
- **Potência total:** 9.000 W
- **Número de válvulas:** 1
- **Tipo de grelha:** Ferro fundido
- **Dimensões do equipamento:** 400 x 600 x 265 mm
- **Peso bruto:** 53 kg
- **Peso líquido:** 45 kg
- **Volume de embalagem:** 0,13 m³

Características Adicionais:

- Cozimento a vapor para resultados mais saudáveis e sem fumaça excessiva.
- Máxima segurança: o gás é cortado automaticamente se a chama se apagar.
- Ideal para carnes, peixes e vegetais sem perda de suculência.
- Fácil manutenção graças à bandeja coletora de gordura removível.
- Perfeita para cozinhas profissionais com alta rotatividade.

Product features:



Shop name

Largura: 400mm
Fundo: 600mm
Potência em Watts: 9000W
Calor: Churrasco
Gás-Elétrico-Indução-Oil: Gás
Queimador - Fogão: 1

Product short description:

Grelha profissional a gás com funcionamento a vapor, ideal para um cozimento saudável, rápido e com alto desempenho. Sua construção robusta e sistema de controle térmico a tornam perfeita para cozinhas industriais, grelhas e restaurantes que requerem eficiência e segurança.

Product gallery: