

Grelha a vapor a gás dupla Série 600 GW606 600mm



Product codes:

Reference: 6016A

EAN13: -UPC: -

Product description:

Material e Design:

- Corpo, painéis e estrutura em aço inoxidável, garantindo máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Grelhas de ferro fundido para uma distribuição uniforme do calor e resistência ao uso intenso.
- Design compacto de mesa, ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado.

Equipamento Incluído:

- 2 queimadores de aço inoxidável de alto desempenho, independentes.
- Ignição piezoelétrica individual, com sistema de segurança por termopar.
- Controle por termostato para ajuste preciso de temperatura em cada zona.
- Recipiente coletor de gordura removível em aço inoxidável para uma limpeza rápida.
- Preparado para gás natural, inclui injetores para adaptação a GLP (butano/propano).



Especificações Técnicas:

• Modelo: GW606

• **Código**: 6016A

• Tipo de energia: Gás natural / GLP

• **Potência total**: 17.500 W (2 x 8,75 kW aprox.)

• Número de válvulas: 2

• Tipo de grelha: Ferro fundido

• Dimensões do equipamento: 800 x 600 x 265 mm

• Peso bruto: 94 kg

• Peso líquido: 84 kg

• Volume de embalagem: 0,17 m³

Características Adicionais:

- Cozimento a vapor que conserva a suculência e o sabor dos alimentos.
- Máxima segurança: o gás é cortado automaticamente se a chama se apagar.
- Maior capacidade de produção graças às suas duas zonas de cocção.
- Ideal para restaurantes, grelhados, serviços de catering e cozinhas industriais.
- Componentes acessíveis e desmontáveis para uma manutenção eficiente.

Product features:

Largura: 600mm Fundo: 600mm

Potência em Watts: 8750W



Calor: Churrasco

Gás-Elétrico-Indução-Oil: Gás

Queimador - Fogão: 2

Product short description:

Grelha profissional a gás dupla com cocção a vapor, ideal para cozinhas industriais de alto desempenho. Sua estrutura robusta, excelente capacidade térmica e design higiênico fazem do modelo GW606 uma solução eficiente e segura para carnes, vegetais e mais.

Product gallery: