

LINHA 600

Caraterísticas principais:

- Novos fogões em vitrocerâmica de mesa com possibilidade de se colocarem sobre o seu correspondente suporte.
- Medidas reduzidas que se adaptam a qualquer tipo de espaço.
- Construídos em aço inoxidável AISI 304, com acabamento de níquel cromado e espessura 18/10 para uma grande resistência e durabilidade ao longo do tempo. Além disso, favorecem a higiene.
- Fazem parte de uma linha com 600 mm de profundidade que permitem fazer qualquer tipo de combinação com fritadeiras, banho-maria, grelhadores fry-top, etc. para um ambiente profissional com toda a maquinaria necessária para o seu negócio.



Modelo MG 40 com 2 bicos, MG/ME 60 com 4 bicos e MG 100 com 6 bicos



Totalmente construídos em aço inoxidável AISI 304 18/10.



Cantos arredondados que evitam possíveis acidentes de qualquer tipo



Fazem parte de uma linha com 600 mm de profundidade e permitem fazer qualquer tipo de combinação com fritadeiras, banho-maria, grelhadores fry-top, etc.

Características técnicas

Modelos		DE MESA			COM FORNO	
		MG 40 ME 40	MG 60 ME 60	MG 100 -	MG 60* ME 60	MG 100* -
Largura exterior	mm	400	600	1000	600	1000
Profundidade exterior	mm	600	600	600	600	600
Altura exterior	mm	460	460	460	850	850
Dimensões forno (LxPxA)	mm	-	-	-	420x420x315	420x420x300
Capacidade forno	bandejas	-	-	-	4x(330x440mm)	4x(330x440mm)
Núm. Queimadores	n.º	2	4	6	4	6
Fases/Tensão	V/n.º	380/3	380/3	-	380/3	220/2
Potência queimadores MG	kW	1x2,7+1x3,1	2x2,7+2x3,1	3x2,7+3x3,1	2x2,7+ 2x3,1	3x2,7+3x3,1
Potência queimadores ME	kW	1x1,5 + 1x2,6	2x1,5+2x2,6	-	2x2,7 + 2x 3,1	-
Potência forno	kW	-	-	-	2,2	2,2
Consumo gás	kW	5,8	11,6	17,4	13,8	19,6
Consumo elétrico	kW	4,1	8,2	-	12,2	-
Peso líquido	kg	22	28	35	60	85

* Modelos monofásicos (220/2)

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos