

Linha de cozedura

Grelhador fry-top ondulado

LINHA 600

Caraterísticas principais:

- Gama completa de grelhadores fry-top ondulados de mesa com possibilidade de serem colocados sobre o seu correspondente suporte.
- Disponíveis tanto na versão elétrica como a gás.
- Medidas reduzidas que se adaptam a qualquer tipo de espaço.
- Construídos em aço inoxidável AISI 304 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 fogões, fritadeiras, banho-maria, etc. para um ambiente profissional com toda a maquinaria necessária para o seu negócio.



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		MG 40	MG 60	ME 40	ME 60
Largura exterior	mm	400	600	400	600
Profundidade exterior	mm	600	600	600	600
Altura exterior	mm	270	270	270	270
Peso	kg	38	56	38	56
Dimensões da chapa	mm	400x550	600x550	400x550	600x550
Queimadores	n.º	2	4	2	4
Tensão/fases	V/n.º	380/3	380/3	380/3	380/3
Potência elétrica	kW	-	-	5	7,5
Potência a gás	kW	5,1	7,2	-	-

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos