



CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS



Equipamentos duráveis com construção robusta, próprios para operação em regime de uso severo das cozinhas profissionais brasileiras.



Construção em aço inoxidável, material com comprovada resistência superior a corrosão e adequado a instalação em regiões litorâneas e de elevada humidade e temperatura.



Módulos compactos com grande capacidade de produção para soluções profissionais em espaços reduzidos. Apenas 755mm de profundidade.



Excelente desempenho e eficiência.



Refrigeradores de base com gavetas para apoio dos módulos de cocção. O quente e o frio juntos para criar estações de cocção mais eficientes.



Novos manípulos com design elegante e de fácil visualização para ajustes precisos e seguros da operação.

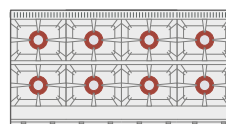
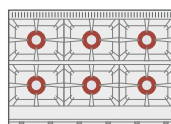
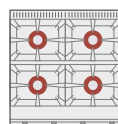
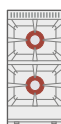


Modulação de 400mm, maior área útil entre os equipamentos da categoria.

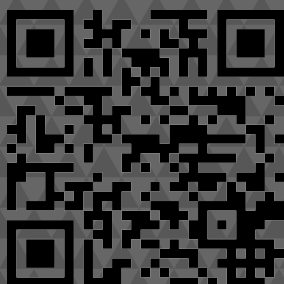


Garantia de 12 meses e assistência técnica em todo o país.

FG71-B2P FG71-B4P FG71-B6P FG71-B8P



		FG71-B2P	FG71-B4P	FG71-B6P	FG71-B8P
Queimadores	Mesa (un.)	2	4	6	8
	Forno (un.)	-	-	-	-
Dimensões	(CxPxAmm)	360x755x240	720x755x240	1080x755x240	1440x755x240



Rio de Janeiro – matriz e fábrica
Rua Frei Jaboatão, 100 – Bonsucesso
Rio de Janeiro – RJ, 21041-115
Telefone: (21) 2564-2001 / 97021-9982

São Paulo
Telefone: (11) 3230-7656
email: contato@alfatec.ind.br