



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.

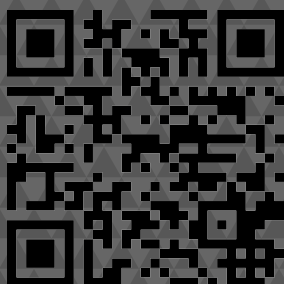


Modulação de 400mm, maior área útil entre os equipamentos da categoria.



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

| | | FG71-F4P | FG71-F6P | FG71-F8P |
|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| | | | | |
| Queimadores | Mesa (un.) | 4 | 6 | 8 |
| | Forno (un.) | - | - | - |
| Dimensões | (CxPxAm) | 720x755x850 | 1080x755x850 | 1440x755x850 |



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