

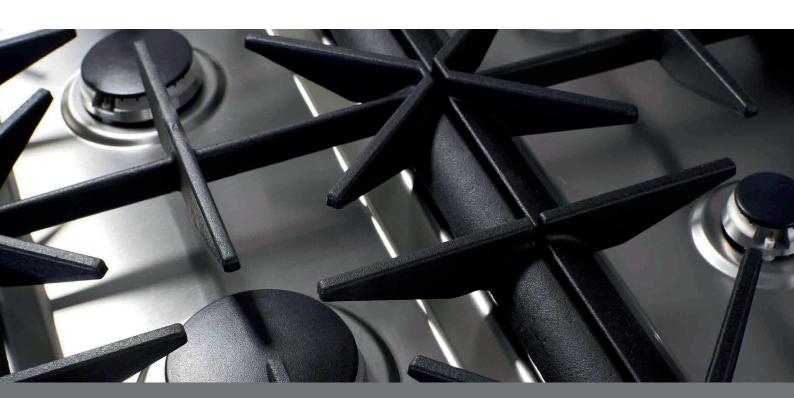
Novos Rangetops Professional são robustos com design inspirado nos modelos americanos.

Podem ser instalados nas bancadas de cozinhas e áreas gourmet, combinando com outros equipamentos da linha Professional

COM ALTA
POTÊNCIA E
ACABAMENTO
EM AÇO INOX

- 30 Polegadas;
- 220V ou 127V;
- Gás GLP ou GN;
- Mesa e corpo em Inox;
- Acendimento super-automático sistema de REGNIÇÃO;
- Trempes em Ferro Fundido;
- Manípulos robustos e ergonômicos;
- 4 Queimadores da Marca ITALIANA DEFENDI.

- POTÊNCIA DO QUEIMADOR NA FRENTE ESQUERDA 15.000 BTU / 4,395 kW;
- POTÊNCIA DO QUEIMADOR NA FRENTE DIREITA 15.000 BTU / 4,395 kW;
- POTÊNCIA DO QUEIMADOR NA TRASEIRA DIREITA 9.000 BTU /2,637 kW;
- POTÊNCIA DO QUEIMADOR NA TRASEIRA ESQUERDA 9.000 BTU / 2,637 kW.
- 45.000 BTU / 14,064 kW;
- DIMENSÕES DO PRODUTO L × A × P 76,1 x 23,1 x 69,5 cm;
- PESO LÍOUIDO 37 KG.





## NICHO ABERTO

## NECESSÁRIO MATERIAL RESISTENTE AO CALOR

- TEMPERATURAS ACIMA DE 300° C.
- PARA PROJETO E INSTALAÇÃO FAVOR SEGUIR A ILUSTRAÇÃO ABAIXO.

