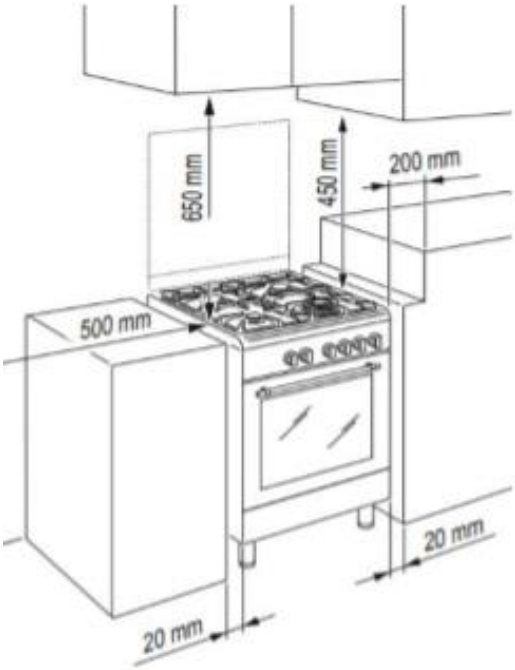
MGBP do Brasil
PREMIUM APPLIANCES

elanto
NATO IN ITALIA

SÉRIE PROFISSIONALE

60 - Fogão Semiprofissional a Gás com Forno a Gás.

LNTC64GPROX2

Medidas	Produto – 60 x 60 cm
Mesa	Mesa de cocção selada em aço inoxidável equipado com defletor de calor, 4 queimadores semirpofissionais a gás com revestimento em *Brass,* sendo queimador Multichamas de 4,0kW, válvula de segurança e acendimento superautomático em todos os queimadores e trempes em ferro *ghisa* em formato conjugado.
Acessórios	1 suporte para panela *Wok*.
Queimadores	
(1) Multichama **MF**	4,0 kW
(2) Semirrápido **SR**	1,75 kW
(1) Auxiliar **A**	1.0 kW
Painel de Controle	Painel de controle com programador analógico e *Start/End of Cooking,* lâmpada indicativa de funcionamento do forno e manípulos *soft touch* especialmente projetados para serem operados com apenas uma das mãos.
Forno	A Gás com 6 funções, 69 litros, equipado com turbo, grill elétrico *infrared,* termostato, válvula de segurança e ventilador de arrefecimento, revestido com esmalte *Easy Clean*, porta moldurada em aço inoxidável e vidro interno removível, puxador atérmico personalizado.
Potência	2,06 kW
Acessórios	2 grades cromadas, sendo uma, combinada à um conjunto de guias telescópicas intercambiáveis; 1 bandeja esmaltada combinada à uma grelha; 1 pedra para pizza.
Utilidades	Compartimento para guardar utensílios e pés ajustáveis.
Cor	Aço inox e queimadores revestidos em *Brass.*
Tensão	220 V

Dimensões de Nicho