FOGÃO COM FORNO *Bravo*

Feito bem *feito*

Alimentação:

Gás

Acabamentos:

Amarelo Azul Banco Vermelho Preto

- Fogão industrial;
- Gás GLP baixa pressão;
- Mesa esmaltada a fogo com easy clean, que facilita a limpeza;
- Corpo super reforçado em aço carbono com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;
- Grelhas redondas em ferro fundido para todos os modelos;
- Queimadores de alto rendimento, em ferro fundido, possuindo potência de 4.090kcal no modelo chama tripla frontal e 3.659kcal no modelo chama dupla;
- Queimador chama interna;
- Queimadores chapa tripla frontais e chama dupla traseiros;
- Equipamento para uso industrial e profissional;
- Características forno bravo
- Porta com visor de vidro e equipada com mola para facilitar a vedação e reter o calor;
- Isolamento térmico em lã de rocha;
- Acabamento interno esmaltado a fogo;
- Acompanha 2 grelhas com limitador;
- Equipamento para uso industrial e profissional.

Fogão Bravo com Forno

BR2B
BR4BF
BR6BF

PRODUTO
Dimensões (mm)

BR2BF
L - 830 | P - 446 | A - 710
BR4BF
L - 850 | P - 846 | A- 780
BR6BF
L - 1250 | P - 846 | A- 780

L - Largura | P - Profundidade | A - Altura

MODELO	Queimadores Chama dupla/tripla	Consumo máximo total kcal/h
BR2B	3/2	0,635 / 0,900
BR4BF	2/2	1,270 / 1,709
BR6BF	3/3	1,905 / 2,344