



Para quem **vive** a cozinha.



Há **90 anos**, a Dako desenvolve e é reconhecida, em todo o território nacional, por suas soluções para cozinha. E é dessa trajetória que a **Dako Profiissional nasce**.

Voltada a operações que exigem **robustez, constância e desempenho contínuo**, a nossa marca oferece equipamentos projetados para diferentes níveis de demanda, estruturando linhas que atendem desde operações menores até cozinhas de alta intensidade.

A Dako Profiissional é estrutura, performance e eficiência aplicadas à rotina real.

A close-up, high-angle shot of a chef with a beard and dark hair, wearing a white t-shirt and a black apron. He is focused on his work, looking down at a stainless steel surface, likely a stove or counter. The background is blurred, showing a kitchen environment with warm lighting.

A Dako Profiissional é para quem **vive** a cozinha.

Política de qualidade

A Atlas Eletrodomésticos Ltda., detentora das marcas Atlas e Dako, busca fabricar produtos com **excelente padrão de qualidade por meio de:**



Melhoria contínua de seus produtos, processos e sistema de gestão.



Atendimento aos requisitos legais, ambientais e estatutários.



Gerar satisfação dos seus clientes, retorno aos acionistas e valorização dos colaboradores e da sociedade.



Diferenciais da marca



Durabilidade e robustez

Equipamentos projetados para operações intensas e contínuas, capazes de suportar a rotina exigente de cozinhas profissionais e semiprofissionais. Cada produto combina força, confiabilidade e resistência, garantindo performance mesmo nos dias mais desafiadores.



Confiança e tradição

Na cozinha profissional, desempenho não é diferencial, é requisito.

A Dako Profissional desenvolve equipamentos com potência dimensionada para alto rendimento, eficiência térmica e estabilidade operacional. Cada detalhe técnico é pensado para otimizar tempo de preparo e manter a constância nos resultados.

É performance que sustenta produtividade. É potência que impulsiona o seu negócio.



Performance e potência

A Dako Profissional carrega a solidez de uma marca reconhecida no mercado brasileiro e transforma essa experiência em soluções voltadas ao segmento industrial.

Unimos conhecimento técnico, evolução constante e entendimento real das necessidades da cozinha profissional para oferecer equipamentos confiáveis, seguros e preparados para crescer junto com o seu negócio.

Mais do que fabricar produtos, entregamos credibilidade para quem empreende.



Assistência técnica

Na Dako Profissional, entendemos que cada minuto na sua cozinha conta. Por isso, nossa assistência técnica é eficiente e está sempre à disposição. Com uma equipe especializada, garantimos que seus fogões industriais funcionem com máxima performance, minimizando qualquer tempo de parada.



Sobre as linhas

Nossas soluções são pensadas para atender diferentes níveis de demanda operacional.

As linhas ECO e PRO são compostas por equipamentos organizados conforme a intensidade de uso, volume e exigência estrutural de cada cozinha.

Linha ECO

Indicada para operações de menor porte, a linha oferece uma estrutura altamente funcional através de desempenho consistente e manutenção prática, atributos que atendem negócios que procuram por eficiência com investimento equilibrado.

Aplicações recomendadas:

Lanchonetes, cozinhas de marmitas, pequenos restaurantes e operações locais.

Linha PRO

Projetada para operações consolidadas pela alta demanda e uso contínuo, esta linha é destinada para empreendimentos que buscam por equipamentos com estrutura reforçada, alta potência e componentes dimensionados para suportar rotinas intensas e produções em escala.

Aplicações recomendadas:

Restaurantes, refeitórios corporativos, escolas e cozinhas industriais.





Linha **ECO**



FOGÃO INDUSTRIAL 2Q PRETO DAKO ECO

Constância e produtividade para operações compactas

Projetado para atender operações que exigem constância, o **fogão industrial 2 queimadores preto Eco** possui resistência estrutural e queimadores que atendem ao ritmo das cozinhas comerciais.

Podendo ser instalado em piso ou bancada, o fogão oferece o equilíbrio perfeito entre a funcionalidade e a potência necessária para acompanhar o trabalho diário.



DIFERENCIAIS DO PRODUTO

Estrutura resistente	Estabilidade operacional	Praticidade sob controle	Operação simplificada
Construção dimensionada para acompanhar o uso e a demanda por painéis e utensílios de peso.	Projeto que favorece controle térmico durante todo o preparo. Conta com um espalha-chamas robusto e resistente que ajuda na rotina.	Registros desenvolvidos para ajustes contínuos e precisos da chama.	Bandeja coletora e mesa Limpa Fácil que facilitam a higienização e conservação.

ATRIBUTOS E BENEFÍCIOS DO EQUIPAMENTO

Queimadores Essencial em ferro fundido (5,2 kW) Dois (2) queimadores que entregam potência adequada para o preparo de grandes volumes, oferecendo resistência durante o uso contínuo e distribuição de calor às demandas.	Trempe de ferro fundido esmaltado fosco (30x30 cm) Reforçadas em ferro fundido, com 6 pontos de apoio e dimensões ampliadas para melhor acomodação de painéis industriais.	Base para armazenamento Estrutura inferior integrada que otimiza a organização de utensílios, garantindo mais agilidade, segurança e melhor aproveitamento do espaço.
Mesa Limpa Fácil Estrutura em aço carbono com acabamento epóxi, resistente ao calor e ao uso frequente, com superfície durável e de fácil limpeza.	Bandeja coletora de resíduos Bandeja em aço galvanizado, posicionada sob a mesa, que retém resíduos e líquidos, evitando acúmulo no piso e facilitando a limpeza.	

FICHA TÉCNICA

Código do Produto: 300002214
Código EAN: 7897180514051
Tipo: Fogão Industrial
Classificação Fiscal: 8419.81.90

Dados gerais:
Tipo I: Industrial
Tipo II: Piso
Cor do Produto: Preto
Alimentação: Gás GLP ou GN de baixa pressão



Estrutura:
Corpo do fogão: Aço carbono epóxi alta resistência
Tubo distribuidor de gás (material): Alumínio liga alta resistência (espessura 3 mm)
Apoio do tubo (material): Alumínio injetado
Registro (tipo): Cromado 1/4"
Registro (pressão): 0,5 kgf/cm²
Bandeja coletora (material): Chapa de aço galvanizado

Mesa:
Tipo: Aço carbono esmaltado Limpa Fácil
Trempe (material): Individual de ferro fundido
Trempe (apoios): 6 pontos de apoio
Trempe (dimensão): 30 x 30 cm
Perfil: 5 cm

Queimadores:
Quantidade: 2
Tipo: Aberto
Material: Ferro fundido
Potência total (kW/Kcal/BTU): 10,4 kW / 8.944 kcal/h / 35.485 BTU/h
Consumo total (kg/h): 0,756 kg/h
Espalha-chamas: Ferro fundido esmaltado fosco
Acendimento: Manual

Tipo de Queimador	Chama Essencial
Quantidade	2
Potência (uni.)	5,2 kW / 4.470 kcal/h / 17.740 BTU/h
Diâmetro (mm.)	152

Dimensões:	Produto	Embalado
Largura	750 mm	810 mm
Altura	838 mm	235 mm
Profundidade	448 mm	448 mm
Peso	15 kg	16 kg
Volume	Não se aplica	0,087 m³

Garantia: 12 meses

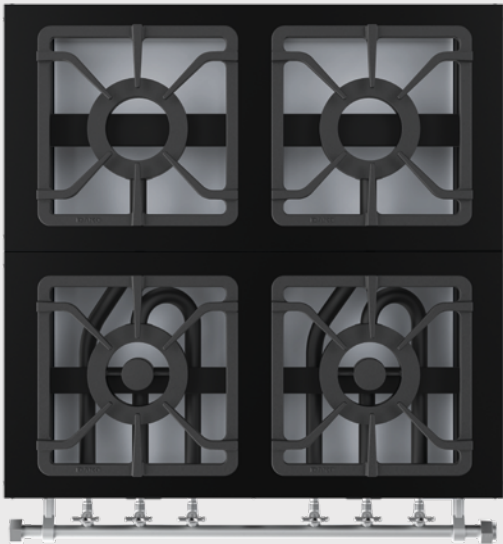


FOGÃO INDUSTRIAL 4Q
PRETO DAKO ECO

Versatilidade e desempenho
para preparos constantes

Projetado para atender operações de maior capacidade, o **fogão industrial 4 queimadores preto Eco** entrega potência e desempenho contínuos para os preparos simultâneos das cozinhas comerciais.

Com quatro pontos de cocção, sua configuração entrega níveis de potência distintos, mantendo a alta produtividade de cada operação mesmo durante o uso frequente.



DIFERENCIAIS DO PRODUTO

Configuração combinada de potência	Estrutura resistente	Trempe reforçadas	Organização funcional
Distribuição estratégica de queimadores que permite alternar entre intensidade térmica elevada e cocções contínuas com máximo controle.	Construção dimensionada para acompanhar o uso e a demanda por panelas e utensílios de peso.	O equipamento permite grande estabilidade ao comportar panelas industriais. Também oferece resistência ao espalha-chamas.	Base e bandeja coletora que contribuem para uma operação mais funcional e prática.

ATRIBUTOS E BENEFÍCIOS DO EQUIPAMENTO

Queimadores Duplo em ferro fundido (6,2 kW)
Dois (2) queimadores indispensáveis para operações que exigem agilidade no atendimento de rotinas intensas.

Queimadores Essencial em ferro fundido (5,2 kW)
Dois (2) queimadores que entregam potência adequada para o preparo de grandes volumes, oferecendo resistência durante o uso contínuo e distribuição de calor às demandas.

Mesa Limpa Fácil
Estrutura em aço carbono com acabamento epóxi, resistente ao calor e ao uso frequente, com superfície durável e de fácil limpeza.

Trempe de ferro fundido esmaltado fosco (30x30 cm)
Reforçadas em ferro fundido, com 6 pontos de apoio e dimensões ampliadas para melhor acomodação de panelas industriais.

Bandeja coletora de resíduos
Bandeja em aço galvanizado, posicionada sob a mesa, que retém resíduos e líquidos, evitando acúmulo no piso e facilitando a limpeza.

Base para armazenamento
Estrutura inferior integrada que otimiza a organização de utensílios, garantindo mais agilidade, segurança e melhor aproveitamento do espaço.

FICHA TÉCNICA

Código do Produto: 300002217
Código EAN: 7897180514082
Tipo: Fogão Industrial
Classificação Fiscal: 8419.81.90



Dados gerais:
Tipo I: Industrial
Tipo II: Piso
Cor do Produto: Preto
Alimentação: Gás GLP ou GN de baixa pressão

Estrutura:
Corpo do fogão: Aço carbono epóxi alta resistência
Tubo distribuidor de gás (material): Alumínio liga alta resistência (espessura 3 mm)
Apoio do tubo (material): Alumínio injetado
Registro (tipo): Cromado 1/4"
Registro (pressão): 0,5 kgf/cm²
Bandeja coletora (material): Chapa de aço galvanizado

Mesa:
Tipo: Aço carbono esmaltado Limpa Fácil
Trempe (material): Individual de ferro fundido
Trempe (apoios): 6 pontos de apoio
Trempe (dimensão): 30 x 30 cm
Perfil: 5 cm

Queimadores: **Potência total (kW/Kcal/BTU):** 22,8 kW / 19.608 kcal/h / 77.794 BTU/h
Quantidade: 4
Tipo: Aberto
Material: Ferro fundido
Consumo total (kg/h): 1,90 kg/h
Espalha-chamas: Ferro fundido esmaltado fosco
Acendimento: Manual

Tipo de Queimador	Chama Dupla	Chama Essencial
Quantidade	2	2
Potência (uni.)	6,2 kW / 5.330 kcal/h / 21.150 BTU/h	5,2 kW / 4.470 kcal/h / 17.740 BTU/h
Diâmetro (mm.)	152	152

Dimensões:	Produto	Embalado
Largura	750 mm	764 mm
Altura	838 mm	235 mm
Profundidade	817 mm	825 mm
Peso	30 kg	31,5 kg
Volume	Não se aplica	0,148 m³

Garantia: 12 meses

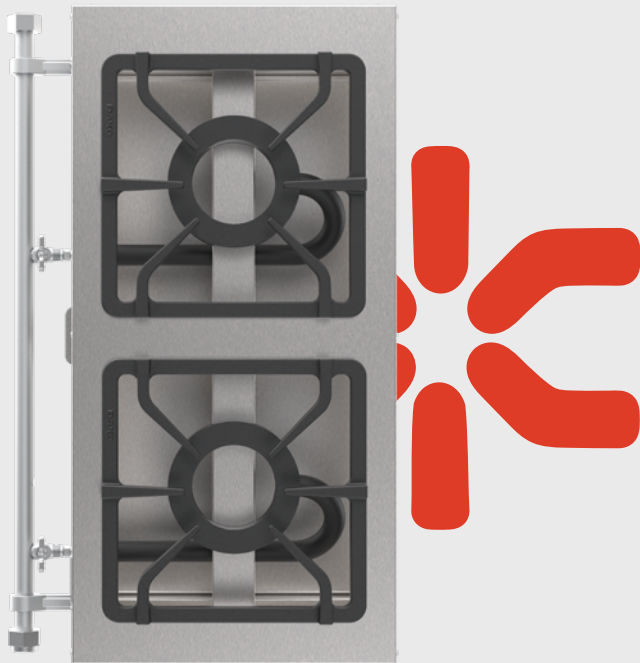


FOGÃO INDUSTRIAL 2Q INOX DAKO ECO

Resistência e precisão com acabamento profissional

Permitindo que sua instalação ocorra no piso ou na bancada, o **fogão industrial 2 queimadores inox Eco** possui potência para atender o preparo de grandes volumes, elevando a entrega nas estações de trabalho.

Uma solução compacta na dimensão e sólida na entrega, ele oferece rendimento e durabilidade constantes e para todos os dias.



DIFERENCIAIS DO PRODUTO

Robustez para uso contínuo

Configuração com queimadores de alto rendimento pensados para manter constância térmica ao longo de toda a operação.

Estrutura em inox

Superfície de alta resistência, moderna e preparada, ideal para encarar demandas que exigem calor de cocção constante e praticidade na higienização.

Estabilidade durante o preparo

Trempe de ferro fundido que garantem estabilidade às panelas industriais.

Organização integrada à rotina

Base e bandeja coletora que contribuem para uma operação mais funcional e prática.

ATRIBUTOS E BENEFÍCIOS DO EQUIPAMENTO

Queimadores Essencial em ferro fundido (5,2 kW)

Dois (2) queimadores que entregam potência adequada para o preparo de grandes volumes, oferecendo resistência durante o uso contínuo e distribuição de calor às demandas.

Mesa e estrutura em inox 430 escovado

Construção robusta, resistente ao calor constante, com acabamento escovado que garante durabilidade e mantém o padrão técnico.

Trempe de ferro fundido esmaltado fosco (30x30 cm)

Reforçadas em ferro fundido, com 6 pontos de apoio e dimensões ampliadas para melhor acomodação de panelas industriais.

Bandeja coletora de resíduos

Bandeja em inox 430, posicionada sob a mesa, que retém resíduos e líquidos, evitando acúmulo no piso e facilitando a limpeza.

Base para armazenamento

Estrutura inferior integrada que otimiza a organização de utensílios, garantindo mais agilidade, segurança e melhor aproveitamento do espaço.

FICHA TÉCNICA

Código do Produto: 300002213
Código EAN: 7897180514044
Tipo: Fogão Industrial
Classificação Fiscal: 8419.81.90

Dados gerais:

Tipo I: Industrial
Tipo II: Piso
Cor do Produto: Inox
Alimentação: Gás GLP ou GN de baixa pressão

Estrutura:

Corpo do fogão: Inox 430 escovado
Tubo distribuidor de gás (material): Alumínio liga alta resistência (espessura 3 mm)
Apoio do tubo (material): Alumínio injetado
Registro (tipo): Cromado 1/4"
Registro (pressão): 0,5 kgf/cm²
Bandeja coletora (material): Inox 430 escovado

Mesa:

Tipo: Inox 430 escovado
Trempe (material): Individual de ferro fundido
Trempe (apoios): 6 pontos de apoio
Trempe (dimensão): 30 x 30 cm
Perfil: 5 cm

Queimadores:

Quantidade: 2
Tipo: Aberto
Material: Ferro fundido
Potência total (kW/Kcal/BTU): 10,4 kW / 8.944 kcal/h / 35.485 BTU/h
Consumo total (kg/h): 0,756 kg/h
Espalha-chamas: Ferro fundido esmaltado fosco
Acendimento: Manual

Tipo de Queimador	Chama Essencial
Quantidade	2
Potência (uni.)	5,2 kW / 4.470 kcal/h / 17.740 BTU/h
Diâmetro (mm.)	152

Dimensões:	Produto	Embalado
Largura	750 mm	810 mm
Altura	838 mm	235 mm
Profundidade	448 mm	448 mm
Peso	15 kg	16 kg
Volume	Não se aplica	0,087 m³

Garantia: 12 meses



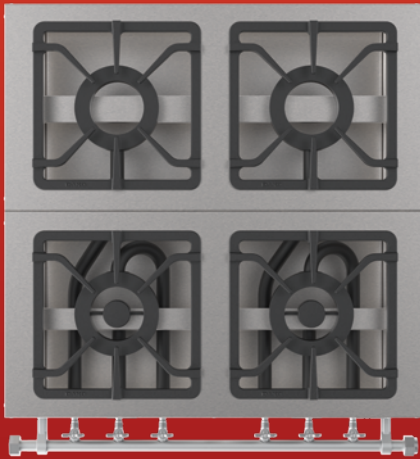


FOGÃO INDUSTRIAL 4Q INOX DAKO ECO

Capacidade ampliada para diversos ritmos de produção

Quando a operação pede por produções múltiplas e simultâneas, o **fogão industrial 4 queimadores inox Eco** entrega diferenciais singulares que sustentam a intensidade e volume de cada preparo.

Sua configuração combina distintos níveis de potência para tornar a dinâmica operacional mais produtiva, permitindo que o fluxo da cozinha encontre o alto padrão que faz evoluir as operações.



DIFERENCIAIS DO PRODUTO

Distribuição estratégica de potência

Duas categorias de queimadores, pensados para organizar a produção simultânea com mais eficiência.

Construção integral em inox 430

Material resistente ao calor constante e ao uso intenso, com superfície que favorece higienização rápida.

Trempe dimensionadas

Componentes dimensionados para suportar panelas industriais de grande porte com firmeza durante todo o preparo.

Organização que acompanha o ritmo

Soluções integradas que contribuem para manter a estação funcional e otimizada.

ATRIBUTOS E BENEFÍCIOS DO EQUIPAMENTO

Queimadores Duplo em ferro fundido (6,2 kW)

Dois (2) queimadores indispensáveis para operações que exigem agilidade, pois contam com uma rotina intensa.

Queimadores Essencial em ferro fundido (5,2 kW)

Dois (2) queimadores que entregam potência adequada para o preparo de grandes volumes, oferecendo resistência durante o uso contínuo e distribuição de calor às demandas.

Trempe de ferro fundido esmaltado fosco (30x30 cm)

Reforçadas em ferro fundido, com 6 pontos de apoio e dimensões ampliadas para melhor acomodação de panelas industriais.

Mesa e estrutura em inox 430 escovado

Construção robusta, resistente ao calor constante, com acabamento escovado que garante durabilidade e mantém o padrão técnico.

Bandeja coletora de resíduos

Bandeja em inox 430, posicionada sob a mesa, que retém resíduos e líquidos, evitando acúmulo no piso e facilitando a limpeza.

Base para armazenamento

Estrutura inferior integrada que otimiza a organização de utensílios, garantindo mais agilidade, segurança e melhor aproveitamento do espaço.



FICHA TÉCNICA

Código do Produto: 300002216

Código EAN: 7897180514075

Tipo: Fogão Industrial

Classificação Fiscal: 8419.81.90

Dados gerais:

Tipo I: Industrial

Tipo II: Piso

Cor do Produto: Inox

Alimentação: Gás GLP ou GN de baixa pressão

Estrutura:

Corpo do fogão: Inox 430 escovado

Tubo distribuidor de gás (material): Alumínio liga alta resistência (espessura 3 mm)

Apoio do tubo (material): Alumínio injetado

Registro (tipo): Cromado 1/4"

Registro (pressão): 0,5 kgf/cm²

Bandeja coletora (material): Inox 430 escovado

Mesa:

Tipo: Inox 430 escovado

Trempe (material): Individual de ferro fundido

Trempe (apoios): 6 pontos de apoio

Trempe (dimensão): 30 x 30 cm

Perfil: 5 cm

Queimadores:

Quantidade: 4

Tipo: Aberto

Material: Ferro fundido

Potência total (kW/Kcal/BTU): 22,8 kW / 19.608 kcal/h / 77.794 BTU/h

Consumo total (kg/h): 1,66 kg/h

Espalha-chamas: Ferro fundido esmaltado fosco

Acendimento: Manual

Tipo de Queimador	Chama Dupla	Chama Essencial
Quantidade	2	2
Potência (uni.)	6,2 kW / 5.330 kcal/h / 21.150 BTU/h	5,2 kW / 4.470 kcal/h / 17.740 BTU/h
Diâmetro (mm.)	152	152

Dimensões:

	Produto	Embalado
Largura	750 mm	764 mm
Altura	838 mm	235 mm
Profundidade	817 mm	825 mm
Peso	30 kg	31,5 kg
Volume	Não se aplica	0,148 m³

Garantia: 12 meses





Linha **PRO**



FOGÃO INDUSTRIAL 2Q INOX DAKO PRO

Potência concentrada para altas exigências

O **fogão industrial 2 queimadores inox Pro** foi desenvolvido para atender operações que demandam potência direcionada e controle preciso das chamas durante os preparos.

Robusto no acabamento e com estrutura reforçada, podendo ser instalado em piso ou bancada, possui queimadores que entregam alto rendimento e desempenho constante para a cozinha industrial.



DIFERENCIAIS DO PRODUTO

Estrutura dimensionada

Construção resistente em inox preparada para suportar calor intenso e uso recorrente em ambientes de alta produtividade.

Potência focalizada

Configuração de dois queimadores, pensada para fornecer uma entrega concentrada e eficiente.

Estabilidade e precisão

Com trempes dimensionadas para maior estabilidade e que favorecem ajustes imediatos.

Design operacional

Facilmente adaptado ao ambiente da cozinha profissional, oferecendo versatilidade de disposição e tornando o espaço em um ambiente de prática atuação profissional.

ATRIBUTOS E BENEFÍCIOS DO EQUIPAMENTO

Queimador Multichama (8,0 kW)

Um (1) queimador de alto rendimento, ágil e versátil à cozinha profissional. Ótima opção para operações de alta intensidade.

Queimador Essencial (5,2 kW)

Um (1) queimador que entrega potência adequada para o preparo de grandes volumes, oferecendo resistência durante o uso contínuo e distribuição de calor às demandas.

Mesa em inox 430 escovado

Estrutura moderna e resistente a altas temperaturas, com superfície de fácil limpeza, ideal para cozinhas industriais.

Design diferenciado

Com visual moderno e acabamento premium, o produto se caracteriza pelo painel fechado, sendo ideal para cozinhas que exigem robustez, praticidade e resistência às demandas.

Trempe de ferro fundido esmaltado fosco (40x40 cm)

Reforçadas em ferro fundido, com 6 pontos de apoio e dimensões ampliadas para melhor acomodação de panelas industriais.

Bandeja coletora de resíduos

Bandeja em inox 430, posicionada sob a mesa, que retém resíduos e líquidos, evitando acúmulo no piso e facilitando a limpeza.

Base para armazenamento

Estrutura inferior integrada que otimiza a organização de utensílios, garantindo mais agilidade, segurança e melhor aproveitamento do espaço.

FICHA TÉCNICA

Código do Produto: 300002215
Código EAN: 7897180514068
Tipo: Fogão Industrial
Classificação Fiscal: 8419.81.90

Dados gerais:

Tipo I: Industrial
Tipo II: Piso
Cor do Produto: Inox
Alimentação: Gás GLP ou GN de baixa pressão

Estrutura:

Corpo do fogão: Inox 430 escovado
Tubo distribuidor de gás / Varão (material): Alumínio liga alta resistência (espessura 3 mm)
Apoio do tubo / Varão (material): Alumínio injetado
Registro (tipo): Cromado 1/4"
Registro (pressão): 0,5 kgf/cm²
Bandeja coletora (material): Inox 430 escovado

Queimadores:

Quantidade: 2
Tipo: Aberto
Material: Ferro fundido

Potência total (kW/Kcal/BTU): 13,2 kW / 11.352 kcal/h / 45.038 BTU/h
Consumo total (kg/h): 0,96 kg/h
Espalha-chamas: Ferro fundido esmaltado fosco
Acendimento: Manual

Tipo de Queimador	Multichama	Chama Essencial
Quantidade	1	1
Potência (uni.)	8,0 kW / 6.880 kcal/h / 27.296 BTU/h	5,2 kW / 4.472 kcal/h / 17.742 BTU/h
Diâmetro (mm.)	186	152

Dimensões:	Produto	Embalado
Largura	967 mm	977 mm
Altura	838 mm	305 mm
Profundidade	562 mm	577 mm
Peso	28 kg	29 kg
Volume	Não se aplica	0,172 m³



Mesa:

Tipo: Inox 430 escovado
Trempe (material): Individual de ferro fundido
Trempe (apoios): 6 pontos de apoio
Trempe (dimensão): 40 x 40 cm
Perfil: 7 cm

Garantia: 12 meses



FOGÃO INDUSTRIAL 4Q INOX DAKO PRO

Equilíbrio de cocção para operações versáteis

Para cozinhas que procuram por agilidade, o **fogão industrial 4 queimadores inox Pro** oferece uma combinação de queimadores que entregam intensidade e estabilidade térmica para cada etapa do preparo.

Sua robustez estrutural e acabamento prático faz com que ele se adeque às cozinhas profissionais atuais, combinando diferenciais que elevam o ritmo das operações.



DIFERENCIAIS DO PRODUTO

Configuração inteligente de queimadores	Estrutura em inox escovado	Painel fechado	Trepes ampliadas
Distribuição pensada para atender desde preparos que exigem alta potência até cocções contínuas com controle preciso.	Equipamento feito em aço inox com acabamento refinado, durável e resistente.	Seu design foi pensado também para a segurança durante longos períodos de uso.	Dimensões adaptadas que entregam firmeza e grande acomodação, proporcionando segurança no uso diário.

ATRIBUTOS E BENEFÍCIOS DO EQUIPAMENTO

Queimadores Multichama (8,0 kW) Dois (2) queimadores de alto rendimento, ágeis e versáteis à cozinha profissional. Ótima opção para operações de alta intensidade.	Design diferenciado Com visual moderno e acabamento premium, o produto se caracteriza pelo painel fechado, sendo ideal para cozinhas que exigem robustez, praticidade e resistência às demandas.
Queimadores Essencial (5,2 kW) Dois (2) queimadores que entregam potência adequada para o preparo de grandes volumes, oferecendo resistência durante o uso contínuo e distribuição de calor às demandas.	Trempe de ferro fundido esmaltado fosco (40x40 cm) Reforçadas em ferro fundido, com 6 pontos de apoio e dimensões ampliadas para melhor acomodação de painéis industriais.
Mesa em inox 430 escovado Estrutura moderna e resistente a altas temperaturas, com superfície de fácil limpeza, ideal para cozinhas industriais.	

Bandeja coletora de resíduos Bandeja em inox 430, posicionada sob a mesa, que retém resíduos e líquidos, evitando acúmulo no piso e facilitando a limpeza.
Base para armazenamento Estrutura inferior integrada que otimiza a organização de utensílios, garantindo mais agilidade, segurança e melhor aproveitamento do espaço.

FICHA TÉCNICA

Código do Produto: 300002218
Código EAN: 7897180514099
Tipo: Fogão Industrial
Classificação Fiscal: 8419.81.90



Dados gerais:
Tipo I: Industrial
Tipo II: Piso
Cor do Produto: Inox
Alimentação: Gás GLP ou GN de baixa pressão

Estrutura: Corpo do fogão: Inox 430 escovado Tubo distribuidor de gás / Varão (material): Alumínio liga alta resistência (espessura 3 mm) Apoio do tubo / Varão (material): Alumínio injetado Registro (tipo): Cromado 1/4" Registro (pressão): 0,5 kgf/cm² Bandeja coletora (material): Inox 430 escovado	Mesa: Tipo: Inox 430 escovado Trempe (material): Individual de ferro fundido Trempe (apoios): 6 pontos de apoio Trempe (dimensão): 40 x 40 cm Perfil: 8 cm
---	---

Queimadores:	Potência total (kW/Kcal/BTU): 26,4 kW / 22.704 kcal/h / 90.077 BTU/h
Quantidade: 4	Consumo total (kg/h): 1,92 kg/h
Tipo: Aberto	Espalha-chamas: Ferro fundido esmaltado fosco
Material: Ferro fundido	Acendimento: Manual

Tipo de Queimador	Multichama	Chama Essencial
Quantidade	2	2
Potência (uni.)	8,0 kW / 6.880 kcal/h / 27.296 BTU/h	5,2 kW / 4.472 kcal/h / 17.742 BTU/h
Diâmetro (mm.)	186	152

Dimensões:	Produto	Embalado
Largura	972 mm	977 mm
Altura	838 mm	305 mm
Profundidade	1047 mm	1060 mm
Peso	45 kg	46,5 kg
Volume	Não se aplica	0,316 m³

Garantia: 12 meses

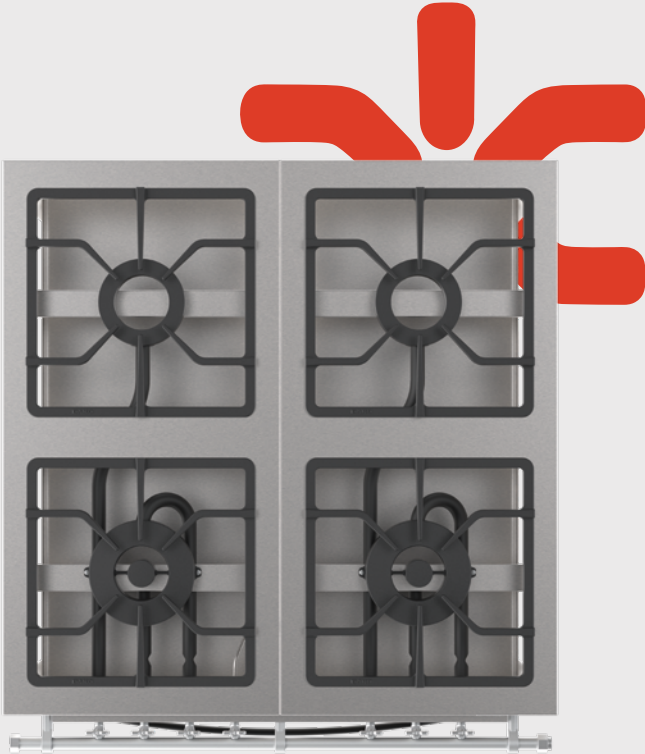


FOGÃO INDUSTRIAL COM FORNO 4Q INOX DAKO PRO

Estação completa para cozinhas de alto ritmo

Desenvolvido para cozinhas que operam em múltiplas frentes de preparo, o **fogão industrial com forno 4 queimadores inox Pro** integra a potência desejada para cocções a um forno de ampla capacidade.

Através disso, ele também conta com estrutura de alta durabilidade, facilitando a realização de jornadas intensas em uma única estação de trabalho.



DIFERENCIAIS DO PRODUTO

Configuração térmica estratégica	Estrutura robusta	Forno de alta potência	Segurança operacional
A combinação de queimadores Multichama e Essencial atende aos preparos que exigem intensidade e constância.	Construção em aço inox, resistente ao calor e de fácil higienização, alinhada a cozinhas profissionais.	Compartimento interno amplo, que contribui para a produtividade e variedade de preparos simultâneos.	Porta do forno com dois estágios de abertura, oferecendo maior controle no manuseio.

ATRIBUTOS E BENEFÍCIOS DO EQUIPAMENTO

Queimadores Multichama (8,0 kW) Dois (2) queimadores de alto rendimento, ágeis e versáteis à cozinha profissional. Ótima opção para operações de alta intensidade.	Design diferenciado Com visual moderno e acabamento premium, o produto se caracteriza pelo painel fechado, sendo ideal para cozinhas que exigem robustez, praticidade e resistência às demandas.
Queimadores Essencial (5,2 kW) Dois (2) queimadores que entregam potência adequada para o preparo de grandes volumes, oferecendo resistência durante o uso contínuo e distribuição de calor às demandas.	Trempe de ferro fundido esmaltado fosco (40x40 cm) Reforçadas em ferro fundido, com 6 pontos de apoio e dimensões ampliadas para melhor acomodação de panelas industriais.
Mesa em inox 430 escovado Estrutura moderna e resistente a altas temperaturas, com superfície de fácil limpeza, ideal para cozinhas industriais.	Bandeja coletora de resíduos Bandeja em inox 430, posicionada sob a mesa, que retém resíduos e líquidos, evitando acúmulo no piso e facilitando a limpeza.

Forno de 120 L com abertura em dois estágios
Ampla capacidade para grandes volumes, com porta de dois estágios para mais segurança e controle, e interior de fácil higienização.

FICHA TÉCNICA

Código do Produto: 300002270
Código EAN: 7897180514112
Tipo: Fogão Industrial
Classificação Fiscal: 8419.81.90

Estrutura:
Corpo do fogão: Inox 430 escovado
Tubo distribuidor de gás (material): Alumínio liga alta resistência (espessura 3 mm)
Apoio do tubo (material): Alumínio injetado
Registro (tipo): Cromado 1/4"
Registro (pressão): 0,5 kgf/cm²
Bandeja coletora (material): Inox 430 escovado

Dados gerais:
Tipo I: Industrial
Tipo II: Piso
Cor do Produto: Inox
Alimentação: Gás GLP ou GN de baixa pressão

Mesa:
Tipo: Inox 430 escovado
Trempe (material): Individual de ferro fundido
Trempe (apoios): 6 pontos de apoio
Trempe (dimensão): 40 x 40 cm
Perfil: 8 cm

Queimadores:
Quantidade: 4
Tipo: Aberto
Material: Ferro fundido
Potência total (kW/Kcal/BTU): 26,4 kW / 22.704 kcal/h / 90.077 BTU/h
Consumo total (kg/h): 1,92 kg/h
Espalha-chamas: Ferro fundido esmaltado fosco
Acendimento: Manual

Tipo de Queimador	Multichama	Chama Essencial
Quantidade	2	2
Potência (uni.)	8,0 kW / 6.880 kcal/h / 27.296 BTU/h	5,2 kW / 4.472 kcal/h / 17.742 BTU/h
Diâmetro (mm.)	186	152

Forno:
Capacidade: 120 litros
Alimentação: Manual
Potência do Forno: 2,9 kW / 2.494 kcal/h / 9.895 BTU/h
Consumo do Forno: 0,211 kg/h
Isolamento Térmico: Lã de Rocha
Acabamento Interno: Limpa Fácil
Prateleiras: 2 deslizantes
Abertura: 2 estágios de abertura
Puxador: Aço carbono pintado

Dimensões:	Produto	Embalado
Largura	972 mm	1109 mm
Altura	838 mm	970 mm
Profundidade	1047 mm	1079 mm
Peso	66 kg	77 kg
Volume	Não se aplica	1,186 m³

Garantia: 12 meses



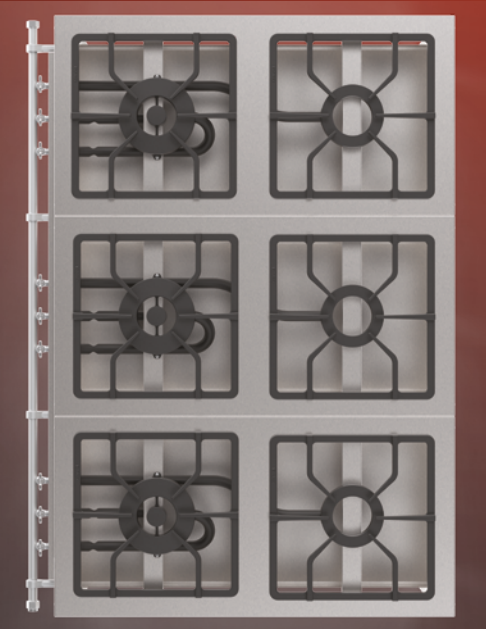


FOGÃO INDUSTRIAL 6Q INOX DAKO PRO

Alta performance para operações de grande demanda

Projetado para atender cozinhas e operações que atuam em altíssima intensidade, o **fogão industrial 6 queimadores inox Pro** permite sustentar grandes volume, alta potência térmica e resposta precisa de chamas.

Potência, resistência e eficiência: essa solução é pensada para o uso contínuo, permitindo manter a fluidez do fluxo das operações e transformando altos volumes de demandas em entregas de máxima qualidade.



DIFERENCIAIS DO PRODUTO

Estrutura reforçada	Máxima potência	Design premium	Organização operacional
Construção robusta, preparada para suportar o calor intenso e uso prolongado das operações de alta rotatividade.	Configuração de queimadores para entregas de diferentes demandas e etapas do preparo que exigem alta performance e eficiência.	Elaborado para oferecer resistência, durabilidade e segurança durante as ações de preparo em altas demandas.	Estrutura inferior integrada, contribuindo para eficiência e melhor aproveitamento do espaço de trabalho.

ATRIBUTOS E BENEFÍCIOS DO EQUIPAMENTO

Queimadores Multichama (8,0 kW)
Três (3) queimadores de alto rendimento, ágeis e versáteis à cozinha profissional. Ótima opção para operações de alta intensidade.

Queimadores Essencial (5,2 kW)
Três (3) queimadores que entregam potência adequada para o preparo de grandes volumes, oferecendo resistência durante o uso contínuo e distribuição de calor às demandas.

Mesa em inox 430 escovado
Estrutura moderna e resistente a altas temperaturas, com superfície de fácil limpeza, ideal para cozinhas industriais.

Design diferenciado
Com visual moderno e acabamento premium, o produto se caracteriza pelo painel fechado, sendo ideal para cozinhas que exigem robustez, praticidade e resistência às demandas.

Trempe de ferro fundido esmaltado fosco (40x40 cm)
Reforçadas em ferro fundido, com 6 pontos de apoio e dimensões ampliadas para melhor acomodação de panelas industriais.

Bandeja coletora de resíduos
Bandeja em inox 430, posicionada sob a mesa, que retém resíduos e líquidos, evitando acúmulo no piso e facilitando a limpeza.

Base para armazenamento
Estrutura inferior integrada que otimiza a organização de utensílios, garantindo mais agilidade, segurança e melhor aproveitamento do espaço.



FICHA TÉCNICA

Código do Produto: 300002219
Código EAN: 7897180514105
Tipo: Fogão Industrial
Classificação Fiscal: 8419.81.90

Dados gerais:
Tipo I: Industrial
Tipo II: Piso
Cor do Produto: Inox
Alimentação: Gás GLP ou GN de baixa pressão

Estrutura:
Corpo do fogão: Inox 430 Escovado
Tubo distribuidor de gás / Varão (material): Alumínio liga alta resistência (espessura 3 mm)
Apoio do tubo / Varão (material): Alumínio injetado
Registro (tipo): Cromado 1/4"
Registro (pressão): 0,5 kgf/cm²
Bandeja coletora (material): Inox 430 escovado

Mesa:
Tipo: Inox 430 escovado
Trempe (material): Individual de ferro fundido
Trempe (apoios): 6 pontos de apoio
Trempe (dimensão): 40 x 40 cm
Perfil: 8 cm

Queimadores:
Quantidade: 6
Tipo: Aberto
Material: Ferro fundido
Potência total (kW/Kcal/BTU): 39,6 kW / 34.056 kcal/h / 135.116 BTU/h
Consumo total (kg/h): 2,87 kg/h
Espalha-chamas: Ferro fundido esmaltado fosco
Acendimento: Manual

Tipo de Queimador	Multichama	Chama Essencial
Quantidade	3	3
Potência (uni.)	8,0 kW / 6.880 kcal/h / 27.296 BTU/h	5,2 kW / 4.472 kcal/h / 17.742 BTU/h
Diâmetro (mm.)	186	152

Dimensões:	Produto	Embalado
Largura	1457 mm	1469 mm
Altura	838 mm	475 mm
Profundidade	1047 mm	1079 mm
Peso	80,5 kg	104,5 kg
Volume	Não se aplica	0,753 m³

Garantia: 12 meses



Garantia e Assistência Técnica

GARANTIA DAKO PROFISSIONAL

Os produtos Dako Profissional são desenvolvidos com alto padrão de qualidade e passam por rigorosos controles de fabricação.

Todo e qualquer vício de fabricação poderá ser reclamado dentro do prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra, conforme previsto na Garantia Legal.

Além desse período, o produto conta com Garantia Contratual de 275 (duzentos e setenta e cinco) dias, concedida pela empresa em razão da confiança na qualidade de seus produtos. Essa garantia inicia-se imediatamente após o término da Garantia Legal, totalizando 365 dias de garantia.

Durante o período de Garantia Contratual, os atendimentos para defeitos funcionais serão realizados mediante apresentação da nota fiscal de compra juntamente com o certificado de garantia.

Atenção! A garantia não cobre danos ou avarias decorrentes do uso inadequado ou do mal posicionamento das partes que compõem o produto, tais como: **Queimadores, espalhadores, tripla chama, trempes, grades, demais componentes removíveis.**

Para que a garantia seja válida, é fundamental seguir corretamente as instruções de instalação, uso e manutenção descritas no manual do produto.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA DAKO

A rede de assistência técnica autorizada Dako atende todo o território nacional, oferecendo suporte especializado para instalação, manutenção e serviços técnicos.

Os produtos permitem conversão de gás, mediante solicitação em um posto autorizado. Caso precise de conversão, deve ser solicitada a compra do kit de conversão para Gás Natural (GN) nos postos de atendimento em todo o Brasil.

O consumidor deverá procurar um posto autorizado para realizar o procedimento, o custo referente à mão de obra da conversão é de responsabilidade do consumidor.

O serviço de montagem ou instalação do produto também pode ser solicitado em qualquer posto autorizado da rede Dako em todo o Brasil.

O atendimento é realizado por técnicos especializados.

O custo referente à mão de obra é de responsabilidade do consumidor.

Ligue para nosso SAC e encontre o posto autorizado mais próximo: 0800 601 0370

Atlas Mais Vantagens

O Atlas Mais Vantagens é um programa de crédito comercial da Atlas Eletrodomésticos criado em 2023 para apoiar o crescimento dos seus clientes e facilitar o acesso às melhores condições de compra. Desenvolvido para atender empresas de diferentes portes, o programa permite que os clientes ampliem suas compras com segurança e previsibilidade financeira.

Por meio de um processo automatizado de análise de crédito, cada cliente é avaliado de forma individual, considerando informações cadastrais e histórico de mercado. Esse modelo garante mais agilidade e precisão nas decisões, permitindo liberação de crédito em até 24 a 48 horas, com limites que podem ultrapassar R\$ 100 mil, de acordo com o perfil do cliente.

Outro diferencial do Atlas Mais Vantagens é a flexibilidade financeira. As compras podem contar com primeira parcela em até 60 dias, variando conforme o limite aprovado, além de condições exclusivas de pagamento e parcelamento em até 8 vezes. O crédito concedido é adicional às condições comerciais tradicional, livre de IOF, e o limite é restabelecido automaticamente conforme o pagamento das parcelas, proporcionando mais previsibilidade e controle.

O pagamento é realizado via boleto bancário, enviado por e-mail ou disponibilizado no DDA (Débito Direto Autorizado), trazendo praticidade e segurança para o dia a dia do cliente.

Para solicitação e manutenção do limite, alguns critérios básicos são considerados:

**CNPJ ativo com,
no mínimo, 1 ano
de fundação.**

**Ausência de
débitos vencidos
com a Atlas.**

**Não possuir histórico de
atrasos relevantes ou
restrições de crédito
no mercado.**

As solicitações de análise ou revisão de limite são encaminhadas ao setor financeiro da Atlas Eletrodomésticos, por meio dos canais internos já estabelecidos, com acompanhamento próximo e atendimento personalizado.

Com o Atlas Mais Vantagens, a Dako Profissional reforça seu compromisso em oferecer não apenas produtos de alta performance, mas também soluções financeiras que fortalecem e apoiam o crescimento do negócio dos seus clientes.

Contatos

✉ contato@dakoprofissional.com.br

☎ (11) 92066-1071



