Bacalhau: 8406

Fogão a gás profissional de 4 bicos, de bancada, com dimensões 60 × 65 × 48 h cm



Descrição

O fogão a gás é um elemento indispensável na cozinha. Garanta sempre um elevado desempenho e uma cozedura ideal dos seus alimentos, mesmo em espaços reduzidos, com **o fogão profissional a gás de quatro bocas** da Ristoattrezzature, **em ferro fundido, para apoio sobre bancada**.

Funcional e fácil de transportar, este fogão oferece-lhe ampla flexibilidade: pode optar por montá-lo numa estrutura em ponte, colocá-lo sobre um armário aberto ou com portas. A sua **capacidade de se adaptar facilmente a todas as necessidades** torna-o no equipamento ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas e fast food.

Complete a sua área de trabalho de forma prática, escolhendo no catálogo online o produto certo para si. **O fogão profissional a gás de 4 bocas em ferro fundido** para restaurantes, **de bancada**, pode ser a escolha ideal. Vejamos juntos as características técnicas.

Design e funcionamento

O design do **fogão profissional a gás de 4 bicos em ferro fundido da Ristoattrezzature é linear e minimalista**. As suas dimensões são **60 x 65 x 48 h cm, com um peso de 40 kg**.

A **estrutura exterior** é inteiramente **em aço inoxidável** para garantir durabilidade ao longo do tempo e a máxima higiene para a sua cozinha. **As grelhas**, por sua vez, **são em ferro fundido** e oferecem uma resistência notável, inclusive contra a ferrugem. Além disso, permitem acomodar panelas e tachos de diferentes dimensões.

Por fim, o **fogão a gás é composto por 4 queimadores**: 2 queimadores de 4,2 kW + 2 de 3 kW **,** para uma potência total de gás de 14,4 kW. Os **botões frontais** permitem ajustar a intensidade da chama ao seu gosto, possibilitando qualquer tipo de cozedura. O acendimento é piezoelétrico.

Opte por otimizar os tempos de preparação dos seus pratos com o fogão a gás profissional de 4 bicos em ferro fundido, perfeito para si. Descubra como cuidar melhor dele com a limpeza e manutenção adequadas.

Limpeza e manutenção

Para um funcionamento correto do fogão, recomenda-se **a limpeza diária de todas as suas partes**. É possível, de facto, desmontar totalmente os queimadores, tornando as operações de manutenção e limpeza fáceis e rápidas.

Comece por **remover e lavar cuidadosamente as grelhas de ferro fundido com um pano húmido ou com água e detergentes suaves, nunca abrasivos**, e garanta à sua cozinha profissional a **máxima limpeza e higiene**.

Porque é o produto ideal para si

Escolha a **cozinha profissional de gás com 4 fogões, de bancada e em ferro fundido** da Ristoattrezzature e tenha a certeza de que o cuidado com os detalhes e a escolha dos materiais são feitos com a máxima atenção. As suas **dimensões compactas** tornam-na ideal também para pequenos estabelecimentos; basta montá-la numa bancada de trabalho profissional.

Os seus pontos fortes são:

- **Fiabilidade**
- **Robustez**
- **Ergonomia**
- **Facilidade de utilização**
- **Segurança**
- **Elevado rendimento**
- **Consumo reduzido**.

Por fim, **a relação qualidade-preço** é**excelente**.

Complete a sua área de trabalho escolhendo entre os acessórios disponíveis e **descubra as bancadas de trabalho à venda no nosso site**.

Nota: Equipada com termopar de segurança.

Nota sobre as cores dos botões:
O nosso equipamento está disponível com manípulos vermelhos ou prateados. A escolha da cor não pode ser selecionada pelo cliente e o envio será feito de forma aleatória. No entanto, caso sejam encomendados vários produtos da mesma linha, comprometemo-nos a fornecer todos os artigos com manípulos da mesma cor.

Dimensões

Dimensões da embalagem	680x740x560 mm
Dimensões exteriores	600x650x480 mm

Ficha técnica

Peso com embalagem	52 kg
Peso líquido	40 kg
Potência do gás	14,4 kW
Potência dos queimadores	4,2 (x2) + 3 (x2) kW