Bacalhau: 106090000012233

Fogão profissional a gás de 4 bicos com forno estático a gás com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 de 80×70×90h cm



Descrição

O **fogão profissional a gás de 4 bicos com forno estático a gás** da Ristoattrezzature é o equipamento completo para equipar a sua cozinha com eficiência e praticidade. O design técnico e os materiais de qualidade tornam-no um **aliado indispensável para otimizar os tempos de preparação dos seus pratos**.

Particularmente indicada para pequenos e médios estabelecimentos de restauração que enfrentam cargas de trabalho intensas. **Pizzarias, restaurantes, pastelarias, fast food e gastronomia**.

Escolha o modelo e o tamanho ideais no nosso catálogo online e decida como completar a sua área de trabalho de acordo com as suas necessidades profissionais, selecionando alguns dos **opcionais disponíveis**.

Design e funcionamento

O **fogão profissional a gás de 4 bicos com forno estático a gás** apresenta um design compacto. Trata-se de um equipamento profissional **robusto e fiável**, cujas dimensões exteriores são de **80 x 70 x 90 (altura) cm** e peso de 85 kg.

A estrutura é **em aço inoxidável** para garantir higiene e durabilidade. **As grelhas do fogão, por sua vez, são fabricadas em ferro fundido vitrificado**: um material resistente à ferrugem para oferecer um desempenho de excelência.

A alimentação do nosso fogão profissional é a gás, o que garante temperaturas uniformes e um consumo reduzido. Os fogões são compostos por **4 queimadores** com uma **potência de 3,5 (x2) + 6 (x2) kW** (num total de 23 kW), controlados através de botões montados na parte frontal, fabricados em plástico.

Na parte inferior encontra-se instalado **o forno estático** — ideal para todos os produtos fermentados e não só — que **pode acomodar até 4 tabuleiros GN 1/1 a uma distância de 7,5 cm, estando 1 deles incluído no equipamento**.

Na base, encontram-se **4 pés em aço inoxidável, ajustáveis em altura**. Complete o seu equipamento com o melhor material profissional e adapte-o às suas necessidades.

Limpeza e manutenção

Para garantir uma longa vida útil à sua **cozinha profissional a gás de 4 bicos com forno estático a gás** para restauração, é necessário proceder à limpeza e manutenção de todas as suas partes.

Para simplificar esta operação, é necessário remover as grelhas de ferro fundido e os queimadores. **Utilize produtos específicos para aço inoxidável e manterá o brilho por mais tempo**. Para evitar abrasões ou riscos na superfície, tanto interna como externa, utilize sempre um pano macio, evitando o uso de esponjas abrasivas.

Como produto, opte por um **detergente natural ou suave**. Seque cuidadosamente para evitar manchas e volte a montar tudo.

Porque é o produto ideal para si

Escolha o **fogão profissional a gás de 4 bicos com forno estático a gás** da Ristoattrezzature para otimizar os tempos de preparação dos seus pratos e ter um **produto flexível, versátil e fiável**.

É notável o cuidado e a atenção que a empresa dedica à escolha de materiais de elevada qualidade: resistentes e higiénicos.

As **dimensões compactas** tornam-na numa aliada na cozinha: fácil de deslocar e de utilizar.

Entre os pontos fortes destacam-se:

- **Ergonomia**

- **Segurança**
- **Consumo reduzido**.

Por fim, a relação qualidade-preço é excelente. Descubra todos os detalhes do produto na ficha técnica.

Dimensões

Dimensões da embalagem	860x760x910 mm
Dimensões exteriores	800x700x900 mm
Distância entre tabuleiros	75 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	92 kg
Peso líquido	82 kg
Potência do forno	4 kW
Potência dos queimadores	3,5 (x2) + 6 (x2) kW
Potência total a gás	23 kW
Queimadores	4 n.º
Tipo de forno	gás estático

Equipamento de série

Incluído na embalagem	1 grelha incluída, tamanho GN 1/1