Bacalhau: 106090010012508

Fogão profissional a gás com 6 bicos e forno estático a gás com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 de 120×70×90h cm



Descrição

Se precisa de completar o seu equipamento profissional, escolha no catálogo o nosso **fogão profissional a gás de 6 bicos com forno estático a gás** para restaurantes. Um equipamento indispensável para dispor de **uma área de trabalho completa e fiável**.

Equipamento profissional indicado para estabelecimentos de restauração de pequena e média dimensão, cuja utilização é particularmente recomendada em **pastelarias, restaurantes, fast food e gastronomia**.

Escolha o modelo ideal no nosso catálogo e confie na experiência e profissionalismo de uma empresa italiana líder no setor.

Selecione os opcionais disponíveis para configurar o fogão ideal que melhor se adapta às suas necessidades profissionais.

Design e funcionamento

O **fogão profissional a gás de 6 bicos com forno estático a gás** para pastelarias é fabricado com materiais de qualidade e apresenta um design técnico com **linhas compactas e essenciais**. Fácil de integrar em qualquer espaço.

As dimensões exteriores são de **120 x 70 x 90 (altura) cm**, com um peso de 108 kg. O que torna particularmente atraente a escolha de um fogão da Ristoattrezzature é a sua construção robusta. **Totalmente fabricado em aço inoxidável**: ideal para garantir higiene, resistência e facilidade de limpeza.

As grelhas do plano de cozedura são fabricadas em ferro fundido vitrificado, um material igualmente interessante e resistente para uma utilização intensiva na cozinha.

A alimentação do nosso fogão profissional é a gás e os fogões são compostos por **6 queimadores** com uma **potência de 3,5 (x3) + 6 (x3) kW**, perfazendo uma potência total de 32,5 kW. Controle a chama de forma independente através de botões montados na parte frontal, fabricados em plástico.

Este modelo inclui a instalação de **um forno estático** com uma pega ampla em aço inoxidável, com capacidade para até 6 tabuleiros GN 1/1 a uma distância de 7,5 cm; um deles está incluído no equipamento.

Na parte inferior, **4 pés em aço inoxidável, ajustáveis em altura** para se adaptarem às necessidades de cada operador.

Limpeza e manutenção

Limpar o **fogão profissional a gás de 6 bicos com forno estático a gás** para pizzarias e restaurantes é uma operação fundamental a realizar diariamente, seguindo um procedimento preciso.

Antes de começar, é necessário certificar-se de **que a torneira do gás está fechada**. Em seguida, **limpe o tampo e os acessórios em aço inoxidável com produtos específicos ou um detergente suave**. Por fim, enxague e seque com um pano macio. Desaconselha-se a utilização de produtos agressivos e de esponjas ou esfregões abrasivos.

Limpe periodicamente **os queimadores** para garantir o seu bom funcionamento ao longo do tempo. Por fim, as **grelhas de ferro fundido** nunca devem ser colocadas na máquina de lavar louça; lave-as manualmente com água morna e sabão.

Porque este é o produto ideal para si

O **fogão profissional a gás de 6 bicos com forno estático a gás** para restaurantes é a escolha ideal para otimizar os tempos de cozedura dos seus pratos. Combina a utilização dos fogões com a do forno.

Trata-se de uma escolha particularmente vantajosa, pois é um equipamento profissional: **versátil e fiável**. A Ristoatterzzature dedica grande atenção à seleção de materiais exclusivamente de elevada qualidade, para garantir uma boa durabilidade ao longo do tempo.

O consumo de gás é reduzido e a relação qualidade-preço dos nossos produtos disponíveis no catálogo é excelente. Procure as ofertas, escolha os opcionais e contacte-nos para obter um orçamento gratuito.

Dimensões

Dimensões da embalagem	1300x750x1000 mm
Dimensões exteriores	1200x700x900 mm
Distância entre tabuleiros	75 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	100 kg
Peso líquido	90 kg
Potência do forno	4 kW
Potência dos queimadores	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Potência total a gás	32.5 kW
Queimadores	6 n.º
Tipo de forno	gás estático

Equipamento de série

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