Bacalhau: 106100012508

Fogão profissional a gás com 6 bicos e compartimento aberto de 120 × 70 × 90 (altura) cm



Descrição

A cozinha representa a alma de um negócio profissional e, por isso, escolher a cozinha ideal torna-se fundamental. No mercado, existem **diversos tipos e modelos** para responder às múltiplas necessidades profissionais.

O **fogão profissional a gás de 6 bicos com compartimento aberto** para restaurantes é um equipamento indispensável. A Ristoattrezzature garante **a qualidade dos materiais e um excelente desempenho**.

Qualidade, eficiência e compacticidade. Opte pela flexibilidade e funcionalidade de um equipamento profissional de qualidade, indicado para restaurantes, cantinas, cozinhas industriais e fast food. **Consulte o nosso catálogo online** para conhecer todos os detalhes técnicos.

Design e funcionamento

O **fogão profissional a gás de 6 bicos com compartimento aberto** para restaurantes apresenta um design minimalista com linhas muito simples e uma pegada mínima: ideal também para espaços reduzidos.

Este modelo, em particular, é alimentado a gás e possui 6 queimadores: **um equipamento seguro e fiável** em qualquer contexto da restauração profissional. As dimensões do nosso fogão são **120 x 70 x 90 (altura) cm**, com um peso de 95 kg.

É dada grande atenção à escolha dos materiais: a estrutura é inteiramente fabricada **em aço inoxidável**. O principal material utilizado na cozinha para garantir a robustez da estrutura, a resistência a agentes químicos e a longevidade.

Os queimadores são de ferro fundido com uma potência de 28,5 kWe, enquanto as **grelhas superiores** são de **ferro fundido vitrificado**: garantia de proteção adicional.

Os **botões** montados na parte frontal, para uma utilização fácil e imediata, são, por sua vez, **em plástico termoendurecível**. Controle de forma autónoma a intensidade da chama.

Na base, estão montados **pés de aço ajustáveis em altura**, o que demonstra uma atenção adicional ao utilizador individual.

Limpeza e manutenção

O **fogão profissional a gás de 6 bicos com compartimento aberto** é fácil de limpar, garantindo a higiene nos locais de trabalho. **Fabricado em conformidade com a legislação em vigor**, basta proceder regularmente à limpeza de todas as suas partes para garantir uma utilização ótima e constante ao longo do tempo.

Para facilitar o trabalho, **retire os queimadores e as grelhas de ferro fundido** e lave o tampo do fogão e o compartimento subjacente com um pano macio e um detergente suave, para não riscar a superfície.

Faça isto diariamente e **garanta a máxima higiene na cozinha em poucos passos**.

Porque este é o produto ideal para si

Escolha o **fogão profissional a gás de 6 bicos com compartimento aberto** da Ristoattrezzature para garantir um excelente desempenho na sua atividade profissional. Este equipamento profissional foi concebido com os **melhores materiais e um design prático e funcional**.

Ideal para uma fácil integração em qualquer contexto de trabalho: **fiável e versátil**. Selecione as dimensões que melhor se adaptam às suas necessidades profissionais e complete a sua área de trabalho com um elemento de qualidade.

Garanta um ponto de cozedura ideal para os seus pratos e opte por um plano de cozedura amplo e com mais bicos para suportar cargas de trabalho intensas. **Confie na profissionalidade e na seriedade da nossa empresa, com um apoio constante ao longo do tempo**.

Conclua a sua compra com um clique e comece a otimizar tempos e espaços de trabalho. **Complete a sua cozinha selecionando os opcionais disponíveis** e deixe-se conquistar por um preço de venda competitivo e um consumo reduzido. **Descubra todos os detalhes na ficha técnica**.

Dimensões

Dimensões da embalagem	1300x750x1000 mm
Dimensões exteriores	1200x700x900 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	90 kg
Peso líquido	80 kg
Potência do gás	28,5 kW
Potência dos queimadores	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Queimadores	6 n.º