Bacalhau: 106110002233

Fogão profissional a gás de 4 bicos com compartimento aberto e chama piloto, 80 × 70 × 90 (altura) cm



Descrição

O **fogão profissional a gás de 4 bicos com compartimento aberto e chama piloto** da Ristoattrezzature é o equipamento necessário para preparar os seus pratos de forma segura e rápida. **Ofereça aos seus clientes pratos deliciosos e otimize os tempos de preparação**, recorrendo ao equipamento certo.

Indicado para todos os setores da restauração e, em particular, para cozinhas de restaurantes, pizzarias, cozinhas industriais e cantinas.

Existem várias opções da Ristoattrezzature no catálogo. Escolha o modelo mais adequado às suas necessidades.

Design e funcionamento

O **fogão profissional a gás de 4 bicos, com compartimento aberto e chama piloto**, caracteriza-se pelo seu design técnico, pelo espaço mínimo que ocupa, pelos materiais de qualidade e pela facilidade de utilização.

As dimensões deste fogão são **80 x 70 x 90 (altura) cm**, com um peso de 72 kg. A estrutura é fabricada **em aço inoxidável**: o material ideal para garantir a máxima higiene e robustez.

O abastecimento é a gás e **o fogão é composto por 4 queimadores de 3,5 (x2) + 6 (x2) kW, para uma potência total de 19 kW**. As **grelhas superiores** são em **ferro fundido vitrificado**. Controle cada chama individualmente para cozinhar cada prato de forma autónoma e independente através dos **botões** montados na parte frontal, fabricados **em plástico termoendurecível**.

Na parte inferior, existe um compartimento aberto destinado a acomodar equipamento profissional ou a funcionar como aquecedor de alimentos, oferecendo espaço adicional. Por fim, na base, estão montados **4 pés de aço ajustáveis em altura**.

Limpeza e manutenção

Cuide do seu equipamento profissional, garantindo higiene e limpeza em poucos passos. O **fogão profissional a gás de 4 bicos com compartimento aberto e chama piloto** foi concebido com linhas simples que facilitam as operações de limpeza e manutenção.

Para uma limpeza profunda, recomenda-se **remover as grelhas e lavá-las com água e sabão**; em seguida, **limpe o tampo em aço inoxidável** e todas as suas partes neste material **com um detergente suave**, para não danificar a superfície, e, por fim, seque com um pano macio.

Garanta a máxima higiene na cozinha com o procedimento correto. Lembre-se de limpar periodicamente os queimadores para garantir uma chama viva.

Porque este é o produto ideal para si

Materiais de qualidade, design compacto e otimização de tempo e espaço na cozinha. Escolher o **fogão profissional a gás de 4 bicos com compartimento aberto e chama piloto** é uma opção particularmente vantajosa. Uma solução flexível e versátil.

Complete a área de trabalho com grande funcionalidade e escolha no catálogo o equipamento profissional mais adequado às suas necessidades.

Além disso, o fogão é fabricado com materiais de elevada qualidade para suportar cargas de trabalho intensas. **Consulte a ficha técnica para obter todos os detalhes**.

Dimensões

Dimensões da embalagem	860x760x910 mm
Dimensões exteriores	800x700x900 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	82 kg
Peso líquido	72 kg
Potência do gás	19 kW
Potência dos queimadores	3,5 (x2) + 6 (x2) kW
Queimadores	4 n.º

Equipamento de série

Incluído na embalagem	chama piloto