Bacalhau: 106110012508

Fogão profissional a gás com 6 bicos, compartimento aberto e chama piloto – 120 × 70 × 90 (altura) cm



Descrição

O **fogão a gás profissional de 6 bicos** para restaurantes é um equipamento indispensável na cozinha. Escolha, para o equipamento do seu estabelecimento, o fogão a gás com compartimento aberto da Ristoattrezzature e garanta um excelente desempenho no serviço.

Cozedura ideal, materiais de qualidade e ocupação mínima de espaço. A placa de cozedura a gás é ideal mesmo em espaços reduzidos. Opte pela flexibilidade e funcionalidade de um equipamento capaz de se adaptar às necessidades profissionais de cada operador.

Particularmente indicada para cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas e fast food. **Consulte o nosso catálogo online** e escolha o modelo adequado.

Design e funcionamento

Fiabilidade e segurança. Estas são as características que distinguem o **fogão profissional a gás de 6 bicos** da Ristoattrezzature. O design é linear e essencial, tal como convém a uma cozinha profissional.

As dimensões deste modelo presente no catálogo são **120 x 70 x 90 (altura) cm**, com um peso de 95 kg.

A estrutura é inteiramente fabricada **em aço inoxidável** para garantir robustez e longevidade ao seu equipamento profissional.

Seis é o número de queimadores em ferro fundido instalados, com uma potência de 28,5 kW. As **grelhas superiores**, por sua vez, são fabricadas em **ferro fundido vitrificado**: um material superior ao ferro fundido puro, que garante uma proteção adicional contra a humidade, sabores e odores.

Os **botões** situados na parte frontal são fabricados **em plástico termoendurecível** não condutor de calor e permitem regular facilmente a intensidade da chama.

Por fim, na base, estão montados **pés de aço ajustáveis em altura**. Opte pela versatilidade de um equipamento que se adapta perfeitamente a qualquer estilo e a qualquer espaço.

Limpeza e manutenção

Um procedimento correto de limpeza e manutenção permite garantir o bom funcionamento do nosso **fogão profissional a gás de 6 bicos** para restaurantes.

É necessário desmontar os queimadores, o que torna as operações mais fáceis e rápidas, para depois proceder à remoção das grelhas de ferro fundido. Por fim, lave com **um pano macio, água quente e detergentes suaves**.

Garanta a máxima higiene na cozinha em poucos passos; realize este procedimento diariamente.

Porque este é o produto ideal para si

Compre e instale o **fogão profissional a gás de 6 bicos** da Ristoattrezzature para completar o equipamento da sua cozinha profissional de forma prática e funcional.

Trata-se de **um equipamento muito vantajoso** sob todos os pontos de vista.

Em primeiro lugar, é um produto fabricado com **materiais de elevada qualidade** para garantir um excelente funcionamento, longa durabilidade e resistência a cargas de trabalho exigentes e intensas.

O design compacto e a ergonomia garantem uma ampla utilização em qualquer contexto: opte por um **produto versátil, flexível e fiável**.

A estas características juntam-se, entre os pontos fortes da nossa cozinha, um preço de venda interessante 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

Equipamento de série

Incluído na embalagem	chama piloto