Bacalhau: 106120010022508

Fogão profissional a gás com chama piloto, 6 bicos e forno elétrico ventilado com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 de 120×70×90h cm



Descrição

Por que razão comprá-la?

Um **fogão profissional a gás** com forno elétrico integrado é a escolha perfeita para quem procura **a máxima eficiência e robustez** na preparação de refeições. Graças aos **seis bicos independentes**, a um **forno ventilado** de grande capacidade e aos materiais de alta qualidade, este modelo garante um elevado desempenho na cozinha, otimizando os tempos e os resultados de cozedura. O design funcional, o equipamento completo e a presença da **chama piloto** tornam este bloco um investimento seguro para as atividades do setor Ho.Re.Ca.

Características principais

- **Estrutura em aço inoxidável**
  Robusta, higiénica e resistente ao longo do tempo, a estrutura em **aço inoxidável** é ideal para o ambiente profissional. Garante facilidade de limpeza diária e resistência a impactos, corrosão e altas temperaturas.
- **6 queimadores com grelhas em ferro fundido vitrificado**
  Equipada com **seis queimadores**, distribuídos por **3 de 3,5 kW e 3 de 6 kW**, a cozinha permite gerir simultaneamente várias preparações, desde cozeduras rápidas até às mais exigentes. As **grelhas em ferro fundido esmaltado** proporcionam estabilidade às panelas e uma distribuição uniforme do calor.
- **Chama piloto integrada**
  A **chama piloto** assegura o reacendimento imediato do queimador, melhorando a eficiência energética e garantindo uma segurança operacional contínua. Uma vantagem concreta em cozinhas com ritmos acelerados.
- **Forno termoelétrico ventilado**
  O forno de **3 kW** garante uma cozedura homogénea graças à **ventilação interna**, que distribui o calor de forma uniforme. Perfeito para cozer até **4 tabuleiros GN 1/1** em simultâneo, com **uma distância de 7,5 cm entre os tabuleiros**, ideal para um fluxo de trabalho regular e sem interrupções.
- **Compartimento aberto inferior**
  A base da cozinha dispõe de um **compartimento aberto** útil para guardar tabuleiros, utensílios ou panelas, oferecendo um espaço extra sempre à mão.
- **Pés ajustáveis em altura**
  Os pés em aço inoxidável são **ajustáveis** para se adaptarem perfeitamente a qualquer superfície e para facilitar a limpeza por baixo do equipamento, garantindo higiene e praticidade.
- **Acessórios incluídos**
  O equipamento inclui **1 grelha GN 1/1** para o forno. Tudo o que é necessário para começar imediatamente a cozinhar de forma profissional.

Ficha técnica

- **Dimensões exteriores**: 120 x 70 x 90 (altura) cm
- **Peso**: 105 kg
- **Alimentação**: gás para os fogões, elétrica para o forno
- **Potência total a gás**: 28,5 kW
- **Potência do forno**: 3 kW
- **Número de queimadores**: 6
- **Tipo de forno**: termoelétrico ventilado
- **Capacidade do forno**: 4 tabuleiros GN 1/1 (incluindo 1 grelha)

Dimensões

Dimensões da embalagem	1260x760x910 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 elétrico	3 kW
Potência do gás	28,5 kW
Potência dos queimadores	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Queimadores	6 n.º
Tipo de forno	aquecedor elétrico com ventilação

Equipamento de série

Incluído na embalagem	chama piloto e 1 grelha incluída GN 1/1