Bacalhau: 122330023099

Fogão a gás profissional de 2 bicos, de bancada, com chama piloto e ignição piezoelétrica, 40×65×48h cm



Descrição

Complete o mobiliário do seu restaurante com **o fogão profissional a gás de bancada com 2 bicos** da Ristoattrezzature. Indispensável na cozinha e capaz de garantir um desempenho de elevada qualidade e uma cozedura ideal dos seus pratos.

Funcional e fácil de transportar, este equipamento oferece-lhe grande flexibilidade: experimente-o tanto em espaços grandes como pequenos. Existem várias opções para a sua instalação. Pode, de facto, montar o seu fogão numa estrutura em ponte, colocá-lo sobre um armário aberto ou com portas. **O fogão de 2 bicos adapta-se facilmente a todas as necessidades**: ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas e fast food.

Complete a sua área de trabalho de forma profissional com o nosso fogão de apoio para restaurantes; tornará as suas preparações mais ágeis.

Design e funcionamento

Fiabilidade, flexibilidade, segurança e resistência: encontra isto e muito mais em poucos centímetros. O design do **fogão profissional a gás de 2 bocas de apoio** para cantinas é, de facto, linear e essencial. As suas **dimensões** são:

- **40 x 65 x 48 h cm**
- **32 kg de peso**.

A **estrutura exterior** é inteiramente **em aço inoxidável** para garantir durabilidade ao longo do tempo e a máxima higiene na sua cozinha. Algo fundamental quando se trata de alimentos. **As grelhas**, por sua vez, **são em ferro fundido** e oferecem uma resistência notável à ferrugem. Teste-a com panelas e tachos de vários tamanhos; ela será capaz de suportar até os ritmos de trabalho mais intensos.

A **placa de cozedura a gás é composta, além disso, por 2 queimadores**: 4,2 (x1) + 7,5 (x1) kW, para uma potência total de gás de 11,7 kW. Por fim, os **botões frontais** permitem **regular a intensidade da chama**, garantindo uma cozedura ideal para qualquer alimento.

A **chama piloto** garante um acendimento rápido e contínuo dos queimadores, reduz os tempos de espera e aumenta a segurança, interrompendo o fluxo de gás em caso de apagamento. A ignição **piezoelétrica** é prática e segura: não requer pilhas nem corrente elétrica, funciona com uma simples pressão mecânica, é fiável mesmo em ambientes adversos e garante uma longa durabilidade com manutenção mínima.

Opte por otimizar os tempos de preparação dos seus pratos com o **fogão a gás profissional de bancada com dois queimadores,** perfeito para si.

Limpeza e manutenção

Para um funcionamento correto, recomenda-se a limpeza diária do produto. Lembre-se de, antes de prosseguir, remover os queimadores, de modo a facilitar e agilizar as operações de manutenção e limpeza de cada parte.

Lave cuidadosamente as grelhas de ferro fundido com um pano húmido ou utilize água misturada com detergentes suaves e nunca abrasivos. Assim, garantirá à sua cozinha profissional a **máxima limpeza e higiene**, bem como uma maior durabilidade e eficiência ao longo do tempo.

Porque é o produto ideal para si

Escolher o **fogão profissional de gás de bancada com 2 bicos** da Ristoattrezzature traz vantagens significativas. Trata-se de um **produto «Made in Italy»**, em que a atenção aos materiais e o cuidado com os detalhes são notáveis. Além disso, este equipamento profissional destaca-se por:

- **Fiabilidade**

- **Ergonomia**
- **Facilidade de utilização**
- **Segurança**
- **Elevado rendimento**
- **Consumo reduzido**.

Selecione as opções disponíveis no nosso catálogo online e complete da melhor forma a sua área de trabalho. **Descubra todos os detalhes na ficha técnica**.

Nota sobre as cores dos punhos:
Os nossos equipamentos estão disponíveis com manípulos vermelhos ou prateados. A escolha da cor não pode ser selecionada pelo cliente e o envio será feito de forma aleatória. No entanto, caso sejam encomendados vários produtos da mesma linha, comprometemo-nos a fornecer todos os artigos com manípulos da mesma cor.

Dimensões

Dimensões da embalagem	490x740x560 mm
Dimensões exteriores	400x650x480 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	37 kg
Peso líquido	32 kg
Potência do gás	11,5 kW
Potência dos queimadores	7,5 (x1) + 4,2 (x1) kW