**Bacalhau: 122340002930**

# Fogão a gás de potência reforçada com 4 bicos, chama piloto, ignição piezoelétrica e forno a gás S/70, 80×70 cm



**Descrição**

**Compacta, versátil e robusta**: estas são as características do **fogão a gás de 4 bicos com forno a gás** da Ristoattrezzature. Consulte o catálogo online e selecione o tamanho mais adequado às suas necessidades.

Crie a sua área de trabalho de forma prática e funcional a partir de um elemento profissional indispensável: o **fogão a gás de 4 bicos com forno a gás**. Este equipamento extremamente importante possui uma **estrutura em aço inoxidável com 4 bicos e forno incorporado**, o que o torna perfeito para o setor da restauração.

**Particularmente indicada para fast food, hotéis e restaurantes**, a cozinha a gás profissional é capaz de acompanhar os ritmos acelerados típicos da restauração, garantindo sempre um excelente desempenho.

Design e funcionamento

O **fogão a gás de 4 bicos com forno a gás** da Ristoattrezzature tem um aspeto muito discreto e funcional, adequado ao uso exigido numa cozinha profissional.

A **estrutura é inteiramente fabricada em aço inoxidável** e as **dimensões exteriores** são de **80x70x94h cm**, com um peso de 91 kg e uma potência de 23,4 kW.

O modelo inclui um **forno estático incorporado na parte inferior**, com dimensões de 57x65x30h cm **e uma potência de 6 kW, com** capacidade para 3 tabuleiros GN 2/1. Além disso, a temperatura de funcionamento, facilmente controlável através de botões situados na parte frontal do fogão, varia entre **+120 e +330 °C**.

Na parte superior encontram-se os queimadores e as grelhas, que são resistentes e robustas, capazes de suportar qualquer temperatura e tipo de preparação.

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.

Limpeza e manutenção

O **fogão a gás de 4 bicos com forno a gás** da Ristoattrezzature foi concebido para ser integrado em cozinhas profissionais. Por isso, é necessário utilizar um material resistente e higiénico, como**o aço inoxidável**, que seja também fácil de limpar.

É sempre preferível optar por **esponjas não abrasivas e detergentes suaves**, de modo a preservar a superfície do fogão de eventuais riscos ou abrasões.

**Por fim, a manutenção é fácil e rápida,** com peças totalmente desmontáveis e de fácil acesso. Garanta a eficiência e a durabilidade do seu fogão através de uma limpeza constante; só assim garantirá sempre o máximo desempenho.

Porque é o produto ideal para si

O **fogão a gás de 4 bicos com forno a gás** para a restauração é um produto profissional indispensável na cozinha. É, de facto, **um dos primeiros elementos a ser incluído na conceção das cozinhas profissionais**.

Este modelo permite dispor de uma estação de trabalho completa e de alto desempenho que facilita o fluxo de trabalho. Estão disponíveis várias dimensões e, com os produtos da Ristoattrezzature, poderá gerir livremente os seus espaços e organizar a sua área de trabalho de forma prática e funcional.

**Os pés ajustáveis em aço inoxidável incluídos no equipamento** permitem-lhe ajustar a altura da placa de cozedura de acordo com as suas necessidades e trabalhar confortavelmente em qualquer momento.

Combine o **fogão a gás de 4 bicos com forno a gás** com o mobiliário em aço inoxidável ideal e otimizará assim os tempos e os espaços de trabalho. Por fim, escolha os detalhes que fazem a diferença, completando o fogão com os opcionais disponíveis no catálogo.

**Consulte a nossa loja online e a ficha técnica para obter todos os detalhes**.

**Nota:** Equipada com termopar de segurança.

**Nota sobre as cores dos botões:**
Os nossos equipamentos estão disponíveis com botões 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 botões da mesma cor.

**Dimensões**

| | |
|---|---|
| Dimensões da embalagem | 900x840x1100 mm |
| Dimensões do forno | 570x300x650 mm |
| Dimensões exteriores | 800x700x940 mm |

**Ficha técnica**

| | |
|---|---|
| Alimentação | Gás |
| Peso com embalagem | 106 kg |
| Peso líquido | 91 kg |
| Potência do forno | 6 kW |
| Potência do gás | 23 kW |
| Potência dos queimadores | 7,5 (x2) + 4,2 (x2) kW |
| Potência total a gás | 29 kW |
| Temperatura de funcionamento | +120 +330 °C |