Bacalhau: 12795

Fogão a gás melhorado, com 6 bicos e chama piloto, ignição piezoelétrica e forno a gás S/70, 120×70 cm, novo, com danos de transporte



Descrição

A cozinha profissional é o primeiro elemento a ter em conta na montagem de uma cozinha de restaurante. Neste modelo está integrado um forno a gás, com a possibilidade de cozinhar em simultâneo com os fogões.

Características da cozinha profissional a gás

A cozinha profissional a gás está equipada com 6 bicos para a cozedura simultânea de vários pratos.

A alimentação a gás permite tanto a ligação à rede municipal de gás natural como a botijas de GPL.

A mesma ligação à rede de gás natural aplica-se ao forno a gás estático integrado, que atinge um intervalo de temperatura entre 120 °C e 330 °C. O forno permite a colocação de tabuleiros GN 2/1, com dimensões internas de 120 x 70 cm.

A potência do forno é de 6 kW, a dos queimadores é de 7,5 kW (para três pontos de cozedura) e de 4,2 kW (para os outros três pontos de cozedura).

Existem seis interruptores e seis bicos, um para cada ponto de fogão.

A estrutura é totalmente em aço inoxidável. O fogão de 6 queimadores possui a marcação CE.

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.

Como limpar o fogão profissional a gás de 6 bicos com forno a gás S/70 120x70 cm

A superfície moldada dos queimadores permite uma limpeza facilitada da zona de cozedura.

Tanto para a placa superior como para o interior do forno, certifique-se de que os aparelhos estão desligados e que o abastecimento de gás está interrompido. Aguarde que arrefeça antes de limpar com um detergente de cozinha não corrosivo e uma esponja ou um pano macio.

Nota: Equipado 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.

Nota: O produto apresenta imperfeições decorrentes do transporte.

Dimensões

Dimensões da embalagem	1300x840x1100 mm
Dimensões do forno	530x300x600 mm
Dimensões exteriores	1200x700x940 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	160 kg
Peso líquido	175 kg
Potência do forno	6 kW
Potência do gás	35 kW
Potência dos queimadores	7,5 (x3) + 4,2 (x3) kW
Potência total a gás	41 kW