Bacalhau: 5674

Fogão a gás de 4 bicos com forno a gás S/90, 80×90 cm



Descrição

O **fogão a gás de 4 bicos com forno a gás** da Ristoattrezzature é um equipamento profissional indispensável em todos os estabelecimentos de restauração. **É particularmente indicado para cantinas, fast food e restaurantes**.

A escolha de um produto profissional como o fogão a gás com 4 bicos e forno é a opção ideal para otimizar os tempos de preparação dos alimentos. Opte por ter dois produtos num só e garanta um elevado desempenho aos seus clientes.

Organize a sua área de trabalho de forma funcional: confie na profissionalidade da nossa empresa e opte por produtos seguros e de qualidade.

Design e funcionamento

Fiável, profissional e robusta. O design do **fogão a gás de 4 bicos com forno a gás** da Ristoattrezzature é muito simples e profissional. As suas dimensões exteriores são de 80x90x97h cm, com um peso de 143 kg.

A estrutura exterior é inteiramente fabricada **em aço inoxidável** para garantir robustez, durabilidade e máxima higiene na sua cozinha.

O **fogão a gás de 4 bicos com forno a gás** para restaurantes é o equipamento profissional concebido para cozinhas de estabelecimentos de média e grande dimensão. É composto por 4 bicos e um forno, uma **estação completa** que integra tudo o que precisa para cozinhar num único equipamento. Cada um dos queimadores está equipado com grelhas para impedir que os utensílios de cozinha entrem em contacto com o aço inoxidável da superfície, preservando assim a integridade e a limpeza de toda a zona de cozedura.

Além disso, é possível regular cada queimador através de **botões de regulação do fogo** situados na parte frontal do fogão. Na parte inferior do **fogão a gás de 4 bicos** encontra-se o forno, também alimentado a gás, com capacidade para tabuleiros e grelhas GN 2/1. A temperatura de funcionamento pode variar entre 120 °C e 330 °C e é regulada através de um botão específico.

O funcionamento é fácil e intuitivo e permite-lhe levar à mesa a delícia dos seus pratos de forma rápida, sem comprometer a qualidade.

Limpeza e manutenção

O **fogão a gás de 4 bocas com forno a gás** da Ristoattrezzature é inteiramente fabricado em aço inoxidável, um material resistente e **fácil de limpar**. A sua superfície resistente à abrasão permite utilizá-lo no dia-a-dia sem preocupações.

No entanto, é indispensável proceder a uma **limpeza regular do equipamento**, a fim de garantir sempre a higiene exigida nos estabelecimentos de restauração.

Para uma limpeza cuidadosa, deve utilizar-se um pano macio e não abrasivo, precisamente para evitar danificar a superfície do fogão. Uma excelente alternativa é utilizar **soluções naturais**, como vinagre e água.

Além disso, **a estrutura da cozinha não tem cantos**, o que garante uma limpeza profunda e minuciosa. O mesmo se aplica aos acessórios.

Porque é o produto ideal para si

Escolher o **fogão a gás de 4 bicos com forno a gás** para restaurantes e cantinas significa criar uma área de trabalho prática, confortável e funcional.

Destaca-se o cuidado com os materiais e a atenção aos detalhes, que tornam o **fogão a gás de 4 bicos com forno a gás** da Ristoattrezzature um produto fiável e seguro. Além disso, o funcionamento a gás permite autonomia em relação à rede elétrica e um consumo muito mais reduzido.

Escolha entre os opcionais disponíveis e **descubra todos os detalhes do produto na ficha técnica**.

Nota sobre as cores dos botões:
O nosso equipamento está disponível 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	870x970x1100 mm
Dimensões exteriores	800x900x970 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	155 kg
Peso líquido	143 kg
Potência do forno	6 kW
Potência do gás	20 kW
Potência dos queimadores	5,5 (x2) + 4,5 (x2) kW
Potência total a gás	26 kW
Temperatura de funcionamento	+120 +330 °C