Bacalhau: 5605

Fogão a gás de 4 bicos com 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 apresenta 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 20,4 kW.

O modelo inclui um **forno estático incorporado na parte inferior**, com dimensões de 65x30x57h 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.

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 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	650x570x300 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	20,4 kW
Potência dos queimadores	4,2 (x2) + 3 (x2) kW
Temperatura de funcionamento	+120 +330 °C