Bacalhau: 6429

Fogão a gás de 6 bicos com forno a gás S/90, 120×90 cm



Descrição

O fogão a gás de 6 bicos com forno a gás S/90, de 120 x 90 cm, é o que é necessário para começar a cozinhar em qualquer restaurante. Integra bicos e forno num único móvel de cozinha, para uma cozedura simultânea que permite otimizar os tempos de serviço.

Características do fogão a gás de 6 bicos com forno a gás S/90 120x90 cm

A parte superior deste fogão profissional dispõe de seis bicos numa placa moldada, fácil de limpar e útil para distribuir o calor de forma concentrada em cada um dos bicos.

Todos os pontos de cozedura estão equipados com uma grelha superior, que permite separar as frigideiras e panelas do contacto com o aço e manter a zona de cozedura limpa durante mais tempo.

A cada chama está associado um dos botões de regulação do fogo e da temperatura de cozedura. Na parte inferior do fogão profissional de 6 bicos encontra-se, por sua vez, o forno a gás estático, com um botão específico para regular a temperatura entre 120 °C e 330 °C.

Neste modelo de fogão de 6 bicos, a alimentação é a gás, com potência de 5,5 (x3) + 4,5 (x3) kW. A potência do forno é de 6 kW e acomoda tabuleiros GN 2/1. Toda a estrutura é em aço inoxidável.

Limpeza do fogão a gás de 6 bicos com forno a gás S/90 120x90 cm

A superfície do fogão tem um formato especialmente concebido para permitir uma limpeza profunda, com uma esponja não abrasiva e um detergente de cozinha suave.

Os mesmos acessórios podem ser utilizados para a limpeza interna do forno.

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	1300x970x1100 mm
Dimensões exteriores	1200x900x970 mm

Ficha técnica

Peso com embalagem	220 kg
Peso líquido	200 kg
Potência do forno	6 kW

Potência do gás	35,5 kW
Potência dos queimadores	5,5 (x3) + 4,5 (x3) kW