

Cod: 8406

Cucina quattro 4 fuochi professionale a gas da banco appoggio 60x65x48cm



Descrizione

Il piano di cottura a gas è un elemento indispensabile in cucina. Garantisci sempre elevate prestazioni e una cottura ottimale ai tuoi alimenti anche in piccoli spazi con **la cucina quattro 4 fuochi professionale a gas da banco appoggio in ghisa** di Ristoattrezzature.

Elemento funzionale e facile da trasportare, questa cucina ti offre ampia flessibilità: puoi decidere se montarla su una struttura a ponte, poggiarla su un armadio aperto o con portine. La sua **capacità di adattarsi facilmente a ogni esigenza** la rende l'attrezzatura ideale nelle cucine professionali di ristoranti, mense e fast food.

Completa la tua area di lavoro in modo pratico scegliendo dal catalogo online il prodotto giusto per te. **La cucina 4 fuochi professionale a gas da banco in ghisa** per ristoranti potrebbe essere quello ideale. Vediamo insieme le caratteristiche tecniche.

Design e funzionamento

Il design della **cucina 4 fuochi professionale a gas da appoggio in ghisa** di Ristoattrezzature

è **lineare ed essenziale**. Le sue misure sono **600x650x480 mm per 40 kg di peso**.

La **struttura esterna** è realizzata interamente in **acciaio inox** per garantire durabilità nel tempo e massima igiene per la tua cucina. **Le griglie**, invece, **sono in ghisa** e offrono una notevole resistenza anche contro la ruggine. Inoltre, permettono di ospitare pentolame e tegami di diverse dimensioni.

Il **piano cottura a gas consta, infine, di 4 bruciatori**: 2 bruciatori 4.2 kW + 2 di 3 kW per una potenza gas totale pari a 14.4 kW. Le **manopole frontali**, infine, permettono di regolare l'intensità della fiamma a tuo piacimento, consentendo di ottenere qualsiasi tipo di cottura. L'accensione è piezoelettrica.

Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con la cucina 4 fuochi professionale a gas da banco in ghisa perfetta per te. Scopri come prendertene cura al meglio con la giusta pulizia e manutenzione.

Pulizia e manutenzione

Per un corretto funzionamento della cucina si consiglia di **provvedere giornalmente alla pulizia di ogni sua parte**. È possibile, infatti, disassemblare totalmente i fuochi, rendendo le operazioni di manutenzione e pulizia facili e veloci.

Procedi **rimuovendo e lavando con cura le griglie in ghisa con un panno umido o con acqua e detersivi delicati mai abrasivi** e assicura alla tua cucina professionale la **massima pulizia e igiene**.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli la **cucina 4 fuochi professionale a gas da banco in ghisa** di Ristoattrezzature ed assicurati in cui la cura del dettaglio e la scelta dei materiali è effettuata con la massima attenzione. Le **dimensioni compatte** lo rendono ideale anche in piccole attività, è sufficiente montarla su un banco da lavoro professionale.

I suoi punti di forza sono:

- **Affidabilità**
- **Robustezza**
- **Ergonomia**
- **Praticità all'uso**
- **Sicurezza**
- **Alti rendimenti**
- **Consumi ridotti.**

Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo.

Completa la tua area di lavoro scegliendo tra gli optional disponibili e **scopri i banchi da lavoro in vendita sul nostro sito**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	600x650x480 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Peso	40 kg
Potenza Bruciatori	4.2 (x2) + 3 (x2) kW
Potenza Gas	14.4 kW