

Cod: 8410

## Cucina due 2 fuochi professionale a gas da banco appoggio 40x65x48cm



### Descrizione

Completa l'arredo del tuo ristorante con la cucina 2 fuochi professionale a gas da banco appoggio di Ristoattrezzature. Indispensabile in cucina e in grado di garantire prestazioni di elevata qualità e la cottura ottimale dei tuoi piatti. Elemento funzionale e facile da trasportare, questa attrezzatura ti offre ampia flessibilità: provala sia in grandi che in piccoli spazi. Diverse le idee per la sua installazione. Puoi montare, infatti, la tua cucina su una struttura a ponte, poggiarla su un armadio aperto o con portine. La cucina a 2 fuochi si adatta facilmente a ogni esigenza: ideale per le cucine professionali di ristoranti, mense e fast food. Completa la tua area di lavoro in modo professionale con la nostra cucina da appoggio per ristoranti, renderai più fluide le tue preparazioni. Design e funzionamento Affidabilità, flessibilità, sicurezza e resistenza trovi questo e molto altro in pochi centimetri. Il design della cucina 2 fuochi professionale a gas da appoggio per mense, infatti, è lineare ed essenziale. Le sue misure sono: 400x650x480 mm 32 kg di peso. La struttura esterna è interamente composta in acciaio inox per garantire durabilità nel tempo e massima igiene alla tua cucina. Fondamentale quando si parla di cibo. Le griglie, invece, sono in ghisa e offrono una notevole resistenza contro la ruggine. Mettila alla prova con pentolame e tegami di varie dimensioni, sarà in grado di sostenere anche i più intensi ritmi di lavoro. Il piano di cottura a gas si compone, inoltre, di 2 bruciatori: 4.2 (x1) + 3 (x1) kW per una

potenza gas totale pari a 7.2 kW. Le manopole frontali, infine, permettono di regolare l'intensità della fiamma, consentendo di ottenere la cottura ottimale per qualsiasi alimento. Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con la cucina due 2 fuochi professionale a gas da banco appoggio perfetta per te. Pulizia e manutenzione Per un corretto funzionamento si consiglia di provvedere quotidianamente alla pulizia del prodotto. Ricorda, prima di procedere, di rimuovere i fuochi, così da rendere agevoli e veloci le operazioni di manutenzione e pulizia di ogni parte. Lava con cura le griglie in ghisa aiutandoti con un panno umido o usa dell'acqua unita a detergenti delicati e mai abrasivi. Assicurerai così alla tua cucina professionale la massima pulizia e igiene e una maggiore durezza ed efficienza nel tempo. Perché è il prodotto che fa per te Scegliere la cucina 2 fuochi professionale a gas da banco appoggio di Ristoattrezzature comporta notevoli vantaggi. Parliamo di un prodotto made in Italy in cui l'attenzione per i materiali e la cura per i dettagli è notevole. Non solo, questa attrezzatura professionale si contraddistingue per: Affidabilità Ergonomia Praticità d'uso Sicurezza Alti rendimenti Consumi ridotti. Seleziona dal nostro catalogo online gli optional disponibili e completa in modo ottimale la tua area di lavoro. Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	400x650x480 mm
--------------------	----------------

## Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	32 kg
Potenza Bruciatori	4.2 (x1) + 3 (x1) kW
Potenza Gas	7.2 kW