

Cod: 106090000012233

Cucina professionale a gas 4 fuochi con forno a gas statico capacità 4 teglie GN 1/1 80x70x90h cm



Descrizione

La cucina professionale a gas 4 fuochi con forno a gas statico di Ristoattrezzature è l'attrezzatura completa per arredare con efficienza e praticità la tua cucina. Design tecnico e materiali di qualità ne fanno un alleato indispensabile per ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti. Particolarmente indicata per piccole e medie attività di ristorazione che si trovano ad affrontare carichi di lavoro intensivi. Pizzerie, ristoranti, pasticcerie, fast food e gastronomia. Scegli il modello e la misura ideale dal nostro catalogo online e decidi di completare la tua area di lavoro in base alle tue esigenze professionali selezionando alcuni degli optional disponibili.

Design e funzionamento La cucina professionale a gas 4 fuochi con forno a gas statico si presenta con un design compatto. Parliamo di un'attrezzatura professionale robusta e affidabile le cui dimensioni esterne sono di 800x700x900 mm per 85 kg di peso. La costruzione è in acciaio inox per garantire igiene e durabilità. Le griglie del piano cottura, invece, sono realizzate in ghisa vetrificata: un materiale antiruggine per offrire un servizio al top. L'alimentazione della nostra cucina professionale è a gas il che assicura temperature uniformi e consumi contenuti. I fornelli si compongono di nr. 4 bruciatori con una potenza di 3.5 (x2) + 6 (x2) kW (in totale 23 kW) che si comandano tramite manopole montate frontalmente, realizzate in materiale plastico. Al di sotto è

installato il forno statico - ideale per tutti i lievitati e non solo - che può accogliere fino a 4 teglie GN 1/1 a una distanza di 75 mm, 1 di esse è in dotazione. Alla base sono predisposti 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Completa il tuo arredo con la migliore attrezzatura professionale e adattala alle tue esigenze. Pulizia e manutenzione Per garantire lunga vita alla tua cucina professionale a gas 4 fuochi con forno a gas statico per ristorazione è necessario procedere alla pulizia e manutenzione di ogni sua parte. Per semplificare tale operazione è necessario rimuovere le griglie in ghisa e i fuochi. Utilizza prodotti specifici per l'acciaio inox e lo manterrai brillante più a lungo. Per evitare abrasioni o graffi sulla superficie sia interna che esterna utilizza sempre un panno morbido evitando invece l'uso di spugne abrasive. Come prodotto prediligi un detergente naturale o delicato. Asciuga accuratamente per evitare aloni e riasmbla il tutto. Perché è il prodotto che fa per te Scegli la cucina professionale a gas 4 fuochi con forno a gas statico di Ristoattrezzature per ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti e avere un prodotto flessibile, versatile e affidabile. Notevole è la cura e l'attenzione che l'azienda pone alla scelta dei materiali di elevata qualità: resistenti e igienici. Le dimensioni compatte ne fanno un alleato in cucina: facile da spostare e da usare. Tra i punti di forza abbiamo: Ergonomia Sicurezza Consumi ridotti. Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo. Scopri tutti i dettagli del prodotto nella scheda tecnica.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x900 mm
Distanza teglie	75 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Brucciatori	4 nr
Peso	85 kg
Potenza Brucciatori	3.5 (x2) + 6 (x2) kW
Potenza Forno	4 kW
Potenza totale Gas	23 kW
Tipo di forno	gas statico

Equipaggiamento standard

In dotazione	1 griglia inclusa gn 1/1
--------------	--------------------------