

Cod: 106090010012508

## Cucina professionale a gas 6 fuochi con forno a gas statico capacità 4 teglie GN 1/1 120x70x90h cm



### Descrizione

Se devi completare la tua linea professionale, seleziona in catalogo la nostra cucina professionale a gas 6 fuochi con forno a gas statico per ristoranti. Strumento indispensabile per avere un'area di lavoro completa e affidabile. Attrezzatura professionale indicata per piccole e medie attività di ristorazione, il cui uso viene particolarmente suggerito in pasticcerie, ristoranti, fast food e gastronomia. Scegli il modello ideale dal nostro catalogo e affidati alla esperienza e professionalità di un'azienda italiana leader nel settore. Seleziona gli optional disponibili per configurare la cucina ideale che meglio si adatta alle tue esigenze professionali. Design e funzionamento La cucina professionale a gas 6 fuochi con forno a gas statico per pasticcerie è realizzata con materiali di qualità e segue un design tecnico dalle linee compatte ed essenziali. Facile da inserire in qualsiasi spazio. Le dimensioni esterne sono di 1200x700x900 mm per 108 kg di peso. Ciò che rende particolarmente appetibile la scelta di una cucina Ristoattrezzature è la costruzione robusta. Completamente realizzata in acciaio inox: ideale per garantire igiene, resistenza e facilità di pulizia. Le griglie del piano cottura sono realizzate in ghisa vetrificata, materiale altrettanto interessante e resistente per un uso intensivo in cucina. L'alimentazione della nostra cucina professionale è a gas e i fornelli si compongono di nr. 6 bruciatori con una

potenza di 3.5 (x3) + 6 (x3) kW per un totale di potenza pari a 32.5 kW. Gestisci la fiamma in maniera indipendente tramite manopole montate frontalmente realizzate in materiale plastico. In questo modello è prevista installazione di forno statico con ampia maniglia in acciaio inox in grado di contenere fino a 6 teglie GN 1/1 a una distanza di 75 mm, 1 di esse è in dotazione. Sul fondo 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza per adattarsi alle esigenze del singolo operatore. Pulizia e manutenzione Pulire la cucina professionale a gas 6 fuochi con forno a gas statico per pizzerie e ristoranti è un'operazione fondamentale da compiere quotidianamente e seguendo un preciso procedimento. Prima di iniziare, infatti, sarà necessario assicurarsi di aver chiuso il rubinetto del gas. Poi procedere a pulire il piano e gli accessori in acciaio inox con prodotti specifici o detergente delicato. Quindi risciacquare e asciugare con un panno morbido. Si sconsiglia l'uso di prodotti aggressivi e spugne o pagliuzze abrasive. Periodicamente procedi alla pulizia dei bruciatori per assicurare funzionalità nel tempo. Infine, le griglie in ghisa non vanno mai poste in lavastoviglie per il lavaggio ma procedere manualmente con acqua tiepida e sapone. Perché è il prodotto che fa per te La cucina professionale a gas 6 fuochi con forno a gas statico per ristoranti è la scelta ideale per ottimizzare i tempi di cottura dei tuoi piatti. Combina l'uso dei fornelli con quelli del forno. Parliamo di una scelta particolarmente vantaggiosa perché è un'attrezzatura professionale: versatile e affidabile. Grande è l'attenzione che Ristoattrezzature pone alla scelta dei materiali solo di elevata qualità per garantire un buon uso nel tempo. I consumi di gas sono contenuti e ottimo è il rapporto qualità-prezzo dei nostri prodotti disponibili a catalogo. Cerca le offerte, scegli gli optional e contattaci per un preventivo gratuito.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x700x900 mm
Distanza teglie	75 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Bruciatori	6 nr
Peso	108 kg
Potenza Bruciatori	3.5 (x3) + 6 (x3) kW
Potenza Forno	4 kW
Potenza totale Gas	32.5 kW
Tipo di forno	gas statico

## Equipaggiamento standard

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