

Cod: 106110002233

Cucina professionale a gas 4 fuochi con vano aperto e fiamma pilota 80x70x90h cm



Descrizione

La cucina professionale a gas 4 fuochi con vano aperto e fiamma pilota di Ristoattrezzature è lo strumento necessario per la preparazione dei tuoi piatti in modo sicuro e veloce. Offri alla tua clientela pietanze prelibate e ottimizza i tempi di preparazione avvalendoti dell'attrezzatura giusta. Indicato in ogni ambito della ristorazione e in particolare, in cucine di ristoranti, pizzerie, laboratori e mense. Diverse le proposte di Ristoattrezzature in catalogo. Seleziona il modello più adatto alle tue esigenze. Design e funzionamento La cucina professionale a gas 4 fuochi con vano aperto e fiamma pilota si caratterizza per il design tecnico, il minimo ingombro, i materiali di qualità e la praticità d'uso. Le misure di questa cucina sono di 800x700x900 mm per 72 kg di peso. La struttura è realizzata in acciaio inox inossidabile: materiale ideale per garantire massima igiene e robustezza. L'alimentazione è a gas e il fornello si compone di 4 bruciatori 3.5 (x2) + 6 (x2) kW per una potenza totale di 19 kW. Le griglie superiori sono in ghisa vetrificata. Gestisci ogni singola fiamma per cuocere ogni pietanza in modo autonomo e indipendente attraverso le manopole montate frontalmente realizzate in materiale plastico termoindurente. Predisposto in basso un vano aperto allo scopo di accogliere attrezzature professionali o fungere da scaldavivande offrendo spazio in più. Alla base, infine, sono montati 4 piedini in acciaio regolabili

in altezza. Pulizia e manutenzione Prenditi cura della tua attrezzatura professionale assicurando igiene e pulizia in poche mosse. La cucina professionale a gas 4 fuochi con vano aperto e fiamma pilota è progettata con linee essenziali che agevolano le operazioni di pulizia e manutenzione. Per una pulizia approfondita si consiglia di rimuovere le griglie e lavarle con acqua saponata, quindi pulire il piano in acciaio inox e ogni sua parte in questo materiale con del detergente delicato per non aggredire la superficie e di asciugare, infine, con un panno morbido. Assicurati il massimo dell'igiene in cucina con il giusto procedimento. Periodicamente ricorda di pulire i bruciatori per assicurare una fiamma viva. Perché è il prodotto che fa per te Materiali di qualità, design compatto e ottimizzazione di tempi e spazi in cucina. Scegliere la cucina professionale a gas 4 fuochi con vano aperto e fiamma pilota è un'opzione particolarmente vantaggiosa. Una soluzione flessibile e versatile. Completa l'area di lavoro con grande funzionalità e scegli in catalogo lo strumento professionale più adatto alle tue esigenze. La cucina è, inoltre, realizzata con materiali di elevata qualità per supportare intensi carichi di lavoro. Consulta la scheda tecnica per tutti i dettagli.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x900 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Bruciatori	4 nr
Peso	72 kg
Potenza Bruciatori	3.5 (x2) + 6 (x2) kW
Potenza Gas	19 kW

Equipaggiamento standard

In dotazione	fiamma pilota
--------------	---------------