

Cod: 106110012508

## Cucina professionale a gas 6 fuochi con vano aperto e fiamma pilota 120x70x90h cm



### Descrizione

La cucina professionale a gas 6 fuochi per ristoranti è un'attrezzatura indispensabile in cucina. Seleziona per l'arredo della tua attività la cucina a gas su vano aperto di Ristoattrezzature e garantisci ottime prestazioni di servizio. Cottura ideale, materiali di qualità e minimo ingombro. Il piano di cottura a gas è ideale anche in piccoli spazi. Scegli la flessibilità e la funzionalità di uno strumento capace di adattarsi alle esigenze professionali di ciascun operatore. Particolarmente indicata per cucine professionali di ristoranti, mense e fast food. Consulta il nostro catalogo online e seleziona il modello adatto. Design e funzionamento Affidabilità e sicurezza. Queste le caratteristiche che contraddistinguono la cucina professionale a gas 6 fuochi di Ristoattrezzature. Il design è lineare ed essenziale come si conviene in una cucina professionale. Le misure di questo modello presente in catalogo sono di 1200x700x900 mm per 95 kg di peso. La costruzione è realizzata interamente in acciaio inox inossidabile per assicurare robustezza e longevità alla tua attrezzatura professionale. Sei è il numero di bruciatori in ghisa installati con una potenza pari a 28.5 kW. Le griglie superiori, invece, sono realizzate in ghisa vetrificata: un prodotto migliore della ghisa allo stato puro che assicura un'ulteriore protezione contro umidità, sapori e odori. Le manopole predisposte frontalmente sono realizzate in materiale plastico

termoindurente non conduttore di calore e consentono di regolare facilmente l'intensità della fiamma. Infine, alla base monta dei piedini in acciaio regolabili in altezza. Scegli la versatilità di un'attrezzatura che si adatta perfettamente ad ogni stile e ad ogni spazio. Pulizia e manutenzione Una corretta procedura di pulizia e manutenzione permette di garantire un corretto funzionamento alla nostra cucina professionale a gas 6 fuochi per ristoranti. È necessario disassemblare i fuochi, rendendo le operazioni più facili e veloci, per poi procedere alla rimozione delle griglie in ghisa. Infine, lava con panno morbido, acqua calda e detersivi delicati. Assicura massima igiene in cucina in poche mosse, effettua la procedura quotidianamente. Perché è il prodotto che fa per te Acquista ed installa la cucina professionale a gas 6 fuochi di Ristoattrezzature per completare l'arredo della tua cucina professionale in modo pratico e funzionale. Si tratta di un'attrezzatura molto vantaggiosa sotto ogni punto di vista. Innanzitutto, è un prodotto realizzato con materiali di elevata qualità per garantire un ottimo funzionamento, lunga durata e resistenza agli impegnativi e intensi carichi di lavoro. Design compatto e ergonomia ne garantiscono ampio impiego in ogni contesto: scegli un prodotto versatile, flessibile e affidabile. A tali caratteristiche si aggiunge tra i punti di forza della nostra cucina un interessante prezzo alla vendita e consumi ridotti. Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica.

### Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x700x900 mm
--------------------	-----------------

### Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Brucciatori	6 nr
Peso	95 kg
Potenza Brucciatori	3.5 (x3) + 6 (x3) kW
Potenza Gas	28.5 kW

### Equipaggiamento standard

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