

Cod: 5674

## Cucina a Gas 4 fuochi con forno a Gas S/90 800x900 mm



### Descrizione

La cucina a gas 4 fuochi con forno a gas di Ristoattrezzature è un'attrezzatura professionale indispensabile in tutte le attività di ristorazione. Particolarmente indicata in mense, fast food e ristoranti. La scelta di un prodotto professionale come la cucina a gas costituita da 4 fuochi e forno è la scelta ideale per ottimizzare i tempi di preparazione dei cibi. Scegli di avere due prodotti in uno e garantisci prestazioni elevate ai tuoi clienti. Componi la tua area di lavoro in modo funzionale: affidati alla professionalità della nostra azienda e scegli prodotti sicuri e di qualità. Design e funzionamento Affidabile, professionale e robusta. Il design della cucina gas a 4 fuochi con forno a gas di Ristoattrezzature è molto lineare e professionale. Le sue dimensioni esterne sono di 800x900x970 mm per 143 kg di peso. La costruzione della struttura esterna è interamente realizzata in acciaio inox per garantire robustezza, durabilità e massima igiene alla tua cucina. La cucina gas a 4 fuochi con forno a gas per ristoranti è lo strumento professionale progettato per le cucine di medie e grandi attività. Essa consta di 4 fuochi e un forno, una postazione completa che integra tutto ciò che ti occorre per la cottura in un'unica attrezzatura. Ciascuno dei fuochi monta griglie per separare il pentolame dal contatto con l'acciaio inox del piano e così preservare l'integrità e la pulizia di tutta la zona cottura. È possibile, inoltre, regolare ciascun bruciatore tramite delle manopole di regolazione del fuoco poste nella parte frontale della

cucina. Nella parte inferiore della cucina gas a 4 fuochi è collocato il forno, anche esso alimentato a gas, in grado di accogliere teglie e griglie GN 2/1. La temperatura di esercizio può variare da 120°C a 330°C e si regola tramite manopola dedicata. Il funzionamento è facile ed intuitivo e ti permette di portare in tavola la bontà dei tuoi piatti in maniera rapida senza rinunciare alla qualità. Pulizia e manutenzione La cucina gas a 4 fuochi con forno a gas di Ristoattrezzature è interamente realizzata in acciaio inox, un materiale resistente e facile da pulire. La sua superficie antiabrasione permette di esporla al lavoro quotidiano senza preoccupazioni. Ciononostante è indispensabile procedere ad una pulizia regolare delle attrezzature al fine di garantire sempre l'igiene richiesta nei luoghi di ristorazione. Occorre usare, per una accurata pulizia, un panno morbido e non abrasivo proprio per evitare di rovinare la superficie della cucina. Un'ottima alternativa è quella di impiegare soluzioni naturali come aceto e acqua. Inoltre, la struttura della cucina è priva di angoli per garantire una pulizia profonda ed accurata. Lo stesso vale per gli accessori. Perché è il prodotto che fa per te Scegliere la cucina gas a 4 fuochi con forno a gas per ristoranti e mense significa costruire un'area di lavoro pratica, confortevole e funzionale. Notevole è la cura dei materiali e l'attenzione ai dettagli che rendono la cucina gas a 4 fuochi con forno a gas di Ristoattrezzature un prodotto affidabile e sicuro. L'alimentazione a gas permette, inoltre, l'autonomia rispetto all'impianto elettrico e consumi molto più contenuti. Scegli tra gli optional disponibili e scopri tutti i dettagli del prodotto nella scheda tecnica.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	800x900x970 mm
--------------------	----------------

## Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	143 kg
Potenza Bruciatori	5.5 (x2) + 4.5 (x2) kW
Potenza Forno	6 kW
Potenza Gas	26 kW
Temperatura d'esercizio	+120 +330 °C