

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