

Cod: 5605

Cucina a Gas 4 fuochi con forno a Gas S/70 80x70 cm



Descrizione

Compatta, versatile e robusta: queste le caratteristiche della **cucina a gas 4 fuochi con forno a gas** di Ristoattrezzature. Consulta il catalogo online e seleziona la misura più adatta alle tue esigenze.

Costruisci la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale a partire da un elemento professionale indispensabile: la **cucina a gas 4 fuochi con forno a gas**. Questa importantissima attrezzatura ha una **struttura in acciaio inox con 4 fuochi e forno incorporato** che la rendono perfetta per il settore della ristorazione.

Particolarmente indicata per fast food, hotel e ristoranti, la cucina a gas professionale è in grado di reggere i ritmi sostenuti tipici della ristorazione, garantendo sempre ottime prestazioni.

Design e funzionamento

La **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** di Ristoattrezzature ha un aspetto molto discreto e funzionale all'uso che si richiede in una cucina professionale.

La **costruzione è interamente realizzata in acciaio inox** e le **dimensioni esterne** sono di **800x700x940 mm**, peso 91 kg e potenza di 20.4 kW.

Il modello prevede la presenza di un **forno statico incorporato nella parte inferiore** che ha dimensioni di 300x570x650 mm **con una potenza pari a 6kW** che può contenere 3 teglie gn 2/1. La temperatura di esercizio, inoltre, facilmente gestibile tramite manopole posizionate frontalmente alla cucina, ha un range che va da **+120 a +330 °C**.

Nella parte superiore troviamo i bruciatori e le griglie che sono resistenti e robuste, in grado di resistere a qualsiasi temperatura e preparazione.

Pulizia e manutenzione

La **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** di Ristoattrezzature è progettata per l'inserimento in cucine professionali. Necessario, dunque, adottare un materiale resistente e igienico come l'**acciaio inox** che sia, anche, facile da pulire.

È sempre preferibile optare per **spugne non abrasive e detergenti delicati** così da preservare la superficie della cucina da eventuali graffi o abrasioni.

Anche la manutenzione risulta, infine, facile e veloce con parti interamente smontabili e facilmente raggiungibili. Garantisci efficienza e durabilità alla tua cucina effettuando una pulizia costante, solo in questo modo ti assicurerà sempre il massimo delle prestazioni.

Perché è il prodotto che fa per te

La **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** per la ristorazione è un prodotto professionale indispensabile in cucina. Risulta, infatti, **uno dei primi elementi ad essere inserito nella progettazione delle cucine professionali**.

Questo modello permette di avere una postazione completa ad alte prestazioni che facilita la linea di lavoro. Diverse sono le misure disponibili e, con i prodotti di Ristoattrezzature, potrai liberamente gestire i tuoi spazi e comporre la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale.

I piedini regolabili in acciaio inox in dotazione ti consentiranno di regolare secondo le tue necessità l'altezza del piano di cottura e lavorare comodamente in ogni momento.

Affianca alla **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** gli arredi inox ideali e ottimizzerai così tempi e spazi di lavoro. Scegli, infine, i dettagli che fanno la differenza, completando la cucina con gli optional disponibili a catalogo.

Consulta il nostro shop online e la scheda tecnica per tutti i dettagli.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x940 mm
Dimensioni forno	650x570x300 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	91 kg
Potenza Bruciatori	4.2 (x2) + 3 (x2) kW
Potenza Forno	6 kW
Potenza Gas	20.4 kW
Temperatura d'esercizio	+120 +330 °C