

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 detersivi 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	570x300x650 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