

Kabeljau: 8406

Professioneller Gas-Tischherd mit vier Brennern 60x65x48cm



Beschreibung

Das Gas-Kochfeld ist ein unverzichtbares Element in der Küche. Mit dem **professionellen 4-Flammen-Gasher**d aus **Gusseisen** von Ristoattrezzature können Sie auch auf kleinem Raum immer eine hohe Leistung und eine optimale Zubereitung Ihrer Speisen garantieren.

Dieser **funktionelle und leicht zu transportierende** Kocher bietet Ihnen eine große Flexibilität: Sie können ihn auf eine Brückenstruktur montieren, ihn auf einen offenen Schrank stellen oder mit Türen versehen. Seine **Fähigkeit, sich leicht an jede Anforderung anzupassen**, macht ihn zum idealen Gerät in Profiküchen von Restaurants, Kantinen und Fastfood-Läden.

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich auf praktische Weise, indem Sie das für Sie passende Produkt aus dem Online-Katalog auswählen. **Der professionelle 4-flammige Gusseisen-Gasher**d für Restaurants könnte das ideale Produkt sein. Werfen wir gemeinsam einen Blick auf die technischen Merkmale.

Design und Bedienung

Das Design des **professionellen 4-Flammen-Gasherds für die Gastronomie von Ristoattrezzature ist geradlinig und essentiell**. Seine Abmessungen betragen **600x650x480 mm bei einem Gewicht von 40 kg**.

Die **äußere Struktur** besteht vollständig **aus rostfreiem Stahl**, um eine lange Lebensdauer und maximale Hygiene für Ihre Küche zu gewährleisten. **Die Roste** hingegen sind aus **Gusseisen** und bieten eine hohe Widerstandsfähigkeit auch gegen Rost. Sie bieten außerdem Platz für Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Größe.

Das **Gaskochfeld schließlich verfügt über 4 Brenner**: 2 Brenner mit 4,2 kW + 2 Brenner mit 3 kW für eine Gesamtgasleistung von 14,4 kW. Mit den **vorderen Drehknöpfen** können Sie die Intensität der Flamme nach Ihren Wünschen einstellen, so dass Sie jede Art von Kochen erreichen können. Die Zündung erfolgt piezoelektrisch.

Entscheiden Sie sich für die **Optimierung Ihrer Zubereitungszeit mit dem für Sie perfekten professionellen 4-Flammen-Gasherd aus Gusseisen**. Finden Sie heraus, wie Sie ihn mit der richtigen Reinigung und Wartung am besten pflegen können.

Reinigung und Pflege

Damit die Küche einwandfrei funktioniert, empfehlen wir, **alle Teile täglich zu reinigen**. Es ist möglich, den Herd komplett zu zerlegen, was die Wartung und Reinigung schnell und einfach macht.

Nehmen Sie die **gusseisernen Roste vorsichtig ab und waschen Sie sie mit einem feuchten Tuch oder mit Wasser und milden, nicht scheuernden Reinigungsmitteln** ab, damit Ihre Profiküche so **sauber und hygienisch wie möglich** ist.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Entscheiden Sie sich für den **gusseisernen Profi-Gasherd mit 4 Brennern** von Ristoattrezzature und seien Sie sicher, dass die Liebe zum Detail und die Auswahl der Materialien mit äußerster Sorgfalt erfolgt sind. Durch seine **kompakten Abmessungen** ist er auch in kleinen Betrieben ideal; er muss nur auf einer professionellen Werkbank montiert werden.

Seine Stärken sind:

- **Verlässlichkeit**
- **Robustheit**
- **Ergonomie**
- **Benutzerfreundlichkeit**
- **Sicherheit**
- **Hoher Wirkungsgrad**
- **Niedriger Verbrauch.**

Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich durch die Auswahl der verfügbaren Optionen und **entdecken Sie die Werkbänke, die auf unserer Website zum Verkauf** stehen.

Abmessungen

Dimensioni esterne	600x650x480 mm
--------------------	----------------

Datenblatt

Peso	40 kg
Potenza Bruciatori	4,2 (x2) + 3 (x2) kW
Potenza Gas	14,4 kW