

Kabeljau: 8410

Professioneller 2-flammiger Gas-Tischherd 40x65x48cm



Beschreibung

Vervollständigen Sie Ihre Restauranteinrichtung mit **dem professionellen 2-flammigen Gas-Tischherd** von Ristoattrezzature. Unverzichtbar in der Küche und in der Lage, hochwertige Leistungen und eine optimale Zubereitung Ihrer Gerichte zu garantieren.

Dieses **funktionelle und leicht zu transportierende** Gerät bietet Ihnen eine große Flexibilität: Probieren Sie es sowohl in großen als auch in kleinen Räumen aus. Für die Installation gibt es mehrere Ideen. Sie können Ihren Herd auf eine Brückenstruktur montieren, ihn auf einen offenen Schrank oder mit Türen stellen. **Der 2-flammige Kocher passt sich leicht an jeden Bedarf an:** ideal für Profiküchen in Restaurants, Kantinen und Schnellimbissen.

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich auf professionelle Art und Weise mit unserer Thekenküche für Restaurants, damit Ihre Vorbereitungen reibungsloser ablaufen.

Design und Funktion

Zuverlässigkeit, Flexibilität, Sicherheit und Langlebigkeit - all das und noch viel mehr finden

Sie in nur wenigen Zentimetern. Das Design des **professionellen 2-Flammen-Gas-Tischkochers** für Kantinen ist geradlinig und essentiell. Seine **Maße** sind:

- **400x650x480 mm**
- **32 kg Gewicht.**

Die **äußere Struktur** ist vollständig **aus rostfreiem Stahl** gefertigt, um Langlebigkeit und maximale Hygiene in Ihrer Küche zu gewährleisten. Grundlegend, wenn es um Lebensmittel geht. **Die Grillroste** hingegen sind aus **Gusseisen** und bieten eine bemerkenswerte Widerstandsfähigkeit gegen Rost. Wenn Sie sie mit Töpfen und Pfannen verschiedener Größen auf die Probe stellen, werden sie selbst den intensivsten Arbeitsrhythmen standhalten können.

Die **Gaskochmulde verfügt außerdem über 2 Brenner**: 4,2 (x1) + 3 (x1) kW für eine Gesamtgasleistung von 7,2 kW. Mit den **vorderen Drehknöpfen** können Sie die **Intensität der Flamme einstellen** und so für jedes Gericht die optimale Garung erzielen.

Entscheiden Sie sich für die Optimierung Ihrer Zubereitungszeit mit dem **professionellen 2-Flammen-Gasher**d, der perfekt zu Ihnen passt.

Reinigung und Wartung

Für einen einwandfreien Betrieb empfehlen wir, das Gerät täglich zu reinigen. Denken Sie daran, vorher die Brenner zu entfernen, damit die Wartung und Reinigung aller Teile schnell und einfach durchgeführt werden kann.

Waschen Siedie **gusseisernen Grillroste vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder verwenden Sie Wasser in Verbindung mit milden, nicht scheuernden Reinigungsmitteln**. Dadurch wird sichergestellt, dass Ihre Profiküche so **sauber und hygienisch wie möglich** ist und dass sie länger hält und effizienter ist.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Wenn Sie sich für den **professionellen 2-Flammen-Gasher**d von Ristoattrezzature entscheiden, hat das viele Vorteile: Es handelt sich um ein **in Italien hergestelltes Produkt**, bei dem die Liebe zum Material und zu den Details bemerkenswert ist. Darüber hinaus zeichnen sich diese professionellen Geräte aus durch:

- **Verlässlichkeit**
- **Ergonomie**
- **Benutzerfreundlichkeit**
- **Sicherheit**
- **Hohe Ergiebigkeit**
- **Niedriger Verbrauch.**

Wählen Sie aus unserem Online-Katalog die verfügbaren Optionen und ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich optimal. Erfahren Sie **alle Details im Datenblatt**.

Abmessungen



Dimensioni esterne	400x650x480 mm
--------------------	----------------

Datenblatt

Alimentazione	Gas
Peso	32 kg
Potenza Bruciatori	4,2 (x1) + 3 (x1) kW
Potenza Gas	7,2 kW