

Cod: 117290013098

Cucina a Gas potenziata 6 fuochi su vano chiuso S/70 120x70 cm



Description

La cucina professionale è il primo elemento da prendere in considerazione nell'allestimento di una cucina da ristorante. Caratteristiche cucina professionale a gas La cucina professionale a gas è dotata di 6 fuochi per la cottura contemporanea di più pietanze. L'alimentazione a gas permette sia l'allaccio alla rete metano cittadina che alle bombole a GPL. Sono presenti sei interruttori e sei ugelli, ognuno per un punto fuoco. La struttura è totalmente in acciaio inox. La cucina 6 fuochi è dotata di marchio CE. Come pulire Cucina professionale a Gas sei 6 fuochi La superficie sagomata dei punti fuoco permette una pulizia facilitata della zona di cottura. Assicurarsi che i macchinari siano spenti e l'alimentazione a gas interrotta. Attendere il raffreddamento prima di pulire con un detergente da cucina non corrosivo e spugna o pezza morbida.

Dimensions

Dimensioni esterne	1200x700x940 mm
--------------------	-----------------

Technical data

Alimentazione	Gas
Peso	175 kg
Potenza Gas	35 kW