

Turska: 8410

## Professionaalne 2-põletikuga gaasipliit 40x65x48cm



### Kuvaus

Täiendage oma restorani sisustust Ristoattrezzature'i **professionaalse 2-põletiga gaasiplaadipiidi** abil. Asendamatu köögis ja võimeline tagama kvaliteetse töö ja optimaalse toiduvalmistamise.

**Funktsionaalne ja kergesti transporditav** seade pakub teile rohkelt paindlikkust: proovige seda nii suurtes kui ka väikestes ruumides. Selle paigaldamiseks on mitmeid ideid. Võite paigaldada oma pliidi sildkonstruktsioonile, paigutada selle avatud kapile või ustega. **Kahepõletikapiit kohandub hõlpsasti igale vajadusele:** sobib ideaalselt restoranide, sööklate ja kiirtoidukohtade professionaalsesse köökidesse.

Täiendage oma tööpinda professionaalselt meie restorani tööpinna köögi abil, saate oma ettevalmistused sujuvamalt toimima.

### Disain ja funktsioon

**Usaldusväarsust, paindlikkust, ohutust ja vastupidavust** leiate sellest ja paljust muust vaid

mõne sentimeetri ulatuses. **Professionaalse 2-põletikuga gaasiga tööpinnal töötava** söögikoha **pliidi** disain on sirgjooneline ja esmatähtis. Selle **möötm**ed on järgmised:

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

**Väliskonstruktsioon** on täielikult **roostevabast terasest**, et tagada teie köögi vastupidavus ja maksimaalne hügieenilisus. Põhiline, kui tegemist on toiduga. **Grillid** seevastu on valmistatud **malmist** ja pakuvad märkimisväärset vastupidavust rooste vastu. Pange see proovile eri suurusega pottide ja pannidega, see peab vastu ka kõige intensiivsematele tööriistidele.

**Gaasiplaadil on ka 2 põletit:** 4,2 (x1) + 3 (x1) kW, mis teeb kokku 7,2 kW gaasivõimsust. Lõpuks võimaldavad **ees olevad nupud reguleerida leegi intensiivsust**, mis võimaldab teil saavutada optimaalse toiduvalmistamise iga toidu puhul.

Valige, et optimeerida oma toidu valmistamise aega **professionaalse 2-põletiga gaasiplaadipliidi** abil, mis sobib teile ideaalselt.

## Puhastamine ja hooldus

Nõuetekohase töö tagamiseks soovime toodet igapäevaselt puhastada. Ärge unustage, et enne jätkamist võtaksite põletid välja, et kõikide osade hooldust ja puhastamist saaks kiiresti ja lihtsalt teostada.

**Peske malmist grillid ettevaatlikult niiske lapiga või kasutage vett koos mahedate, mitte kunagi abrasiivsete puhastusvahenditega.** See tagab, et teie professionaalne köök on võimalikult **puhas ja hügieeniline** ning et see kestab kauem ja on tõhusam.

## Miks see on teie jaoks õige toode

Valides Ristoattrezzature'i **professionaalse 2-põletikuga gaasiplaadil töötava pliidi**, on teil märkimisväärsed eelised. Tegemist on **Itaalias valmistatud tootega**, kus tähelepanu materjalidele ja detailide eest hoolitsemine on märkimisväärne. Mitte ainult see, et see professionaalne seade paistab silma:

- **Usaldusväarsus**
- **Ergonoomika**
- **praktiline kasutamine**
- **Ohutus**
- **Suur saagikus**
- **Madal tarbimine.**

Valige meie veebikataloogist olemasolevad valikud ja täiustage oma tööala optimaalselt. Tutvuge **kõigi üksikasjadega andmelehes.**

### Mitat

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Dimensiooni esterne | 400x650x480 mm |
|---------------------|----------------|

## Tietolehti

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