

Turska: 106090010012508

**Professionaalne 6-põletikuga gaasipliit staatilise gaasiahjuga mahutavusega 4 GN 1/1 küpsetusvormi 120x70x90h cm**



## Kuvaus

Kui teil on vaja täiendada oma professionaalset liini, valige meie kataloogist meie **professionaalne 6-põletikuga gaasipliit koos staatilise gaasiahjuga** restoranidele. Vältimatu abivahend **tervikliku ja usaldusväärse tööpinna** loomiseks.

Professionaalsed seadmed, mis sobivad väikeste ja keskmise suurusega toidlustusettevõtete jaoks, nende kasutamine on eriti soovitatav **pagariärides, restoranides, kiirtoitlustuses ja gastronoomias**.

Valige ideaalne mudel meie kataloogist ja usaldage juhtiva Itaalia ettevõtte kogemust ja professionaalsust.

**Valige olemasolevad valikud**, et konfigurereida ideaalne köök, mis vastab kõige paremini teie professionaalsetele vajadustele.

## Disain ja tööpõhimõte

**Professionaalne 6-põletikuga gaasipliit staatilise gaasiahjuga** kondiitritöökodadele on valmistatud kvaliteetsetest materjalidest ning järgib **kompaktsete ja oluliste joontega** tehnilist disaini. Lihtne sobitada mis tahes ruumi.

Välismõõtmed on **1200x700x900 mm** kaaluga 108 kg. Ristoattrezzature köögi valiku teeb eriti atraktiivseks selle tugev konstruktsioon. **Täielikult roostevabast terasest**: ideaalne hügieenilisuse, vastupidavuse ja lihtsa puhastatavuse tagamiseks.

**Pliidi restid on valmistatud klaasistatud malmist**, mis on sama atraktiivne ja vastupidav materjal intensiivseks kasutamiseks köögis.

Meie professionaalse pliidi toiteallikaks on gaas ja põletid koosnevad **6 põletist võimsusega 3,5 (x3) + 6 (x3) kW**, mis teeb kokku 32,5 kW. Leeki reguleerite iseseisvalt plastmassist esiosas asuvate nuppude abil.

Sellel mudelil on suure roostevabast terasest käepidemega **staatiline ahi**, mis mahutab kuni 6 GN 1/1 küpsetusplaati 75 mm kaugusel, millest 1 on kaasas.

Alumisel küljel on **4 roostevabast terasest jalga**, mille kõrgus on reguleeritav, et kohanduda vastavalt individuaalsele ahju vajadustele.

## Puhastamine ja hooldus

**Professionaalse staatilise gaasiahjuga 6-põletikuga gaasipliidi** puhastamine pizzeriadele ja restoranidele on põhiline toiming, mida tuleb teha iga päev ja täpset protseduuri järgides.

Enne käivitamist on tegelikult vaja tagada, et **gaasikraan** oleks suletud. Seejärel jätkake **pliidi ja roostevabast terasest tarvikute puhastamist spetsiaalsete toodete või mahedate puhastusvahenditega**. Seejärel loputage ja kuivatage pehme lapiga. Agressiivsete toodete ja abrasiivsete käsnade või õlgede kasutamine ei ole soovitatav.

**Puhastage põletid** perioodiliselt, et tagada nende funktsionaalsus pikema aja jooksul. Lõpuks ei tohiks **malmist grille** kunagi panna pesemiseks nõudepesumasinasse, vaid neid tuleks puhastada käsitsi leige vee ja seebiga.

## Miks see on teie jaoks õige toode

**Professionaalne 6-põletikuga gaasipliit staatilise gaasiahjuga** restoranidele on ideaalne valik, et optimeerida oma roogade küpsetusaega. See ühendab pliidi ja ahju kasutamise.

See on eriti soodne valik, sest tegemist on professionaalse seadmega: **mitmekülgne ja usaldusväärne**. Ristoatterzzature pöörab suurt tähelepanu ainult kvaliteetsete materjalide valikule, et tagada hea kasutus kestab kaua.

**Gaasitarbimine on väike** ja meie kataloogitoodete hinna-kvaliteedi suhe on suurepärane. Otsige pakkumisi, valige valikud ja võtke meiega ühendust tasuta hinnapakumise saamiseks.

**Mitat**

Dimensioni esterne	1200x700x900 mm
Distanza teglie	75 mm

**Tietolehti**

Alimentazione	Gaas
Bruciatori	6 nr
Peso	108 kg
Potenza Bruciatori	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Potenza Forno	4 kW
Potenza totale Gas	32.5 kW
Tipo di forno	staatiline gaas

**Vakiovarusteet**

In dotazione	1 griglia inclusa gn 1/1
--------------	--------------------------