

Turska: 106100012508

## Professionaalne 6-põletikuga gaasipliit lahtise kambriga 120x70x90h cm



### Kuvaus

Köök kujutab endast professionaalse ettevõtte hinge ja seetõttu muutub ideaalse köögi valimine põhiliseks. Turul on **erinevaid tüüpe ja mudeleid**, mis vastavad paljudele erinevatele professionaalsetele vajadustele.

**Professionaalne 6-põletikuga gaasipliit** restoranidele on asendamatu seade. Ristoattrezzature garanteerib **kvaliteetsed materjalid ja suurepärase kasutusvõime**.

**Kvaliteet, tõhusus ja kompaktsus.** Valige paindlikkus ja funktsionaalsus, mis on professionaalse kvaliteediga tööriist, mis sobib restoranidesse, sööklatesse, töökodadesse ja kiirtoidukohtadesse. Kõik tehnilised üksikasjad leiate **meie veebikataloogist**.

### Disain ja tööpõhimõte

**Professionaalsel 6-põletikuga gaasipliidil avatud kambriga** restoranidele on oluline disain, millel on väga puhtad jooned ja väike jalajälg: ideaalne ka väikestes ruumides.

Eriti sellel mudelil on gaasivarustus ja see koosneb 6 põletist: **turvaline ja usaldusväärne tööriist** igas professionaalses tootlustuses. Meie pliidi mõõdud on **1200x700x900 mm** ja kaal 95 kg.

Suurt tähelepanu on pööratud materjalide valikule: konstruktsioon on täielikult valmistatud **roostevabast terasest**. See on köögi peamine materjal, et tagada konstruktsiooni tugevus, vastupidavus keemilistele ainetele ja pikaealisus.

**Põletid on valmistatud malmist, mille võimsus on 28,5 kWe, ja ülemised restid on klaasistatud malmist**: see tagab täiendava kaitse.

Esiküljele paigaldatud **nupud** lihtsaks ja koheseks kasutamiseks on **valmistatud termokindlast plastist**. Iseseisvalt reguleerivad leegi intensiivsust.

Alus on varustatud **reguleeritava kõrgusega terasjalgadega**, mis tagavad täiendava tähelepanu individuaalsele kasutajale.

## Puhastamine ja hooldus

**Professionaalset 6-põletikuga gaasipliiti avatud kambriga** on lihtne puhastada, et tagada töökeskkonna hügieenilisus. **Valmistatud vastavalt kehtivatele eeskirjadele**, piisab kõigi selle osade regulaarsest puhastamisest, et tagada optimaalne ja pidev kasutamine pikema aja jooksul.

Töö lihtsustamiseks **eemaldage põletid ja malmist restid** ning peske pliiti ja selle all olevat kambrikohta pehme lapiga ja kerge pesuvahendiga, et mitte kriimustada pinda.

Tehke seda iga päev ja **tagage oma köögis maksimaalne hügieen kõigest paari sammuga**.

## Miks see on teie jaoks õige toode

Valige Ristoattrezzature'i professionaalne **6-põletikuga gaasipliit lahtise kambriga**, et tagada optimaalne jõudlus oma kutsetegevuses. Professionaalne seade on disainitud **parimate materjalide ning praktilise ja funktsionaalse disainiga**.

Sobib ideaalselt igasse töökonteksti hõlpsasti: **usaldusväärne ja mitmekülgne**. Valige suurus, mis vastab kõige paremini teie professionaalsetele vajadustele, ja täiendage oma tööala kvaliteetse elemendiga.

**Tagage oma roogade jaoks ideaalne toiduvalmistamise koht** ja valige suur pliit mitme põletiga, et toetada intensiivset töökoormust. **Usaldage meie ettevõtte professionaalsusele ja usaldusväärssusele, mis pakub pidevat abi aja jooksul**.

Lõpetage oma ostu ühe klõpsuga ja alustage oma aja ja tööruumi optimeerimist. **Täiendage oma kööki, valides olemasolevad valikud**, ja laske end võita konkurentsivõimelise müügihinnaga ja vähendatud tarbimisega. **Avastage kõik üksikasjad andmelehel**.

### Mitat

Dimensiooni esterne	1200x700x900 mm
---------------------	-----------------

**Tietolehti**

Alimentazione	Gaas
Bruciatori	6 nr
Peso	95 kg
Potenza Bruciatori	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Potenza Gas	28,5 kW