

Turska: 5674

4-põletikuga gaasipliit koos gaasiahjuga S/90 800x900 mm



Kuvas

Ristoattrezzature **4-põletikuga gaasipliit koos gaasiahjuga** on asendamatu professionaalne seade kõikides toitlustusettevõtetes. **Sobib eriti hästi sööklatesse, kiirtoidukohtadesse ja restoranidesse.**

Sellise professionaalse toote nagu 4-põletikuga gaasipliit koos ahjuga valimine on ideaalne valik toidu valmistamise aja optimeerimiseks. Valige kaks toodet ühes ja garanteerige oma klientidele kõrge jõudlus.

Koostage oma tööruum funktsionaalselt: usaldage meie ettevõtte professionaalsust ja valige ohutud ja kvaliteetsed tooted.

Disain ja funktsioon

Usaldusväärne, professionaalne ja vastupidav. Ristoattrezzature **4-põletikuga gaasipliidi ja gaasiahju** disain on väga sirgjooneline ja professionaalne. Selle välismõõtmed on 800x900x970 mm kaaluga 143 kg.

Väliskonstruktsioon on täielikult valmistatud **roostevabast** terasest, et tagada teie köögi tugevus, vastupidavus ja maksimaalne hügieenilisus.

4-põletikuga gaasipliit gaasiahjuga restoranidele on professionaalne tööriist, mis on mõeldud keskmise suurusega ja suurtele äriköökidele. See koosneb 4 põletist ja ahjust, **terviklikust töökohast**, mis integreerib kõik toiduvalmistamiseks vajaliku ühte seadmesse. Kõik põletid on varustatud restidega, mis eraldavad toidunõud kokkupuutest pliidi roostevabast terasest ja säilitavad seega kogu toiduvalmistamisala terviklikkuse ja puhtuse.

Iga põletit on võimalik reguleerida ka pliidi esiosas asuvate **tule reguleerimise nuppude** abil. **4-põletikuga gaasipliidi** alumises osas on samuti gaasiküttega ahi, mis suudab mahutada GN 2/1 plaate ja grilli. Töötemperatuur võib varieeruda vahemikus 120 °C kuni 330 °C ja seda saab reguleerida spetsiaalse nupu abil.

Kasutamine on lihtne ja intuitiivne ning võimaldab teil oma roogade headus kiiresti lauale tuua, ilma et seejuures kvaliteeti ohverdataks.

Puhastamine ja hooldus

Ristoattrezzature **4-põletikuga gaasipliit koos gaasiahjuga** on täielikult valmistatud roostevabast terasest, mis on vastupidav ja **kergesti puhastatav** materjal. Selle kulumiskindel pind võimaldab seda muretult igapäevases töös kasutada.

Sellegipoolest on **seadme regulaarne puhastamine** hädavajalik, et tagada alati toitlustusettevõtetes nõutav hügieen.

Põhjalikuks puhastamiseks tuleks kasutada pehmet, mitteabasiivset lappi, just selleks, et vältida köögipinna rikkumist. Suurepärase alternatiiv on kasutada **looduslike lahendusi**, näiteks äädikat ja vett.

Lisaks sellele **on köögi struktuur vaba nurkadest**, et tagada sügav ja põhjalik puhastus. Sama kehtib ka tarvikute kohta.

Miks see on teie jaoks õige toode

Valides restoranide ja sööklate jaoks **4-põletikuga gaasipliidi koos gaasiahjuga**, tähendab see praktilise, mugava ja funktsionaalse tööpinna rajamist.

Tähelepanuväärne on hoolikus materjalide suhtes ja tähelepanu detailidele, mis teeb Ristoattrezzature **4-põletikuga gaasipliidi koos gaasiahjuga** usaldusväärseks ja ohutuks tooteks. Lisaks võimaldab gaasivarustus elektriga võrreldes autonoomsust ja palju väiksemaid tarbimisi.

Valige olemasolevate valikute hulgast ja **avastage kõik toote üksikasjad tehnilisest lehest**.

Mitat

Dimensiooni esterne	800x900x970 mm
---------------------	----------------

Tietolehti

Alimentazione	Gaas
Peso	143 kg
Potenza Bruciatori	5,5 (x2) + 4,5 (x2) kW
Potenza Forno	6 kW
Potenza Gas	26 kW
Temperatura d'esercizio	+120 +330 °C