

Morue: 8410

Plaque de cuisson professionnelle à gaz 2 feux 40x65x48cm



Description

Complétez l'aménagement de votre restaurant avec **la table de cuisson professionnelle à gaz à 2 feux de Ristoattrezzature**. Indispensable dans la cuisine, elle est en mesure de garantir des prestations de haute qualité et une cuisson optimale de vos plats.

Fonctionnel et facile à transporter, cet équipement vous offre une grande flexibilité : essayez-le aussi bien dans les grands que dans les petits espaces. Il existe plusieurs idées d'installation. Vous pouvez monter votre cuisinière sur une structure en pont, la placer sur une armoire ouverte ou avec des portes. **La cuisinière à 2 feux s'adapte facilement à tous les besoins**: elle est idéale pour les cuisines professionnelles des restaurants, des cantines et des établissements de restauration rapide.

Complétez votre espace de travail de manière professionnelle avec notre cuisine de comptoir pour restaurants, vous rendrez vos préparations plus fluides.

Design et fonctionnalité

Fiabilité, flexibilité, sécurité et durabilité: vous trouverez tout cela et bien plus encore en quelques centimètres. Le design de la **cuisinière professionnelle à gaz de comptoir à 2 feux** pour cantines est linéaire et essentiel. Ses **dimensions** sont les suivantes

- **400x650x480 mm**
- Poids :**32 kg.**

La **structure externe** est entièrement **en acier inoxydable** pour garantir la durabilité et l'hygiène maximale de votre cuisine. Un élément fondamental en matière d'alimentation. **Les grilles**, quant à elles, sont en **fonte** et offrent une remarquable résistance à la rouille. Mettez-les à l'épreuve avec des casseroles et des poêles de différentes tailles, elles sauront résister aux rythmes de travail les plus intenses.

La **table de cuisson à gaz dispose également de 2 brûleurs:** 4,2 (x1) + 3 (x1) kW pour une puissance totale de 7,2 kW. Enfin, les **boutons en façade** permettent de **régler l'intensité de la flamme**, ce qui permet d'obtenir une cuisson optimale de tous les aliments.

Choisissez d'optimiser le temps de préparation de vos aliments avec la **cuisinière professionnelle de comptoir à gaz 2 feux** qui vous convient.

Nettoyage et entretien

Pour un fonctionnement correct, nous recommandons de nettoyer le produit quotidiennement. N'oubliez pas, avant de commencer, de retirer les brûleurs afin de pouvoir procéder rapidement et facilement à l'entretien et au nettoyage de toutes les pièces.

Lavez soigneusement les grilles en fonte avec un chiffon humide ou utilisez de l'eau combinée à des détergents doux et non abrasifs. Votre cuisine professionnelle sera ainsi aussi **propre et hygiénique que possible**, et elle durera plus longtemps et sera plus efficace.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

Choisir la **table de cuisson professionnelle à gaz à 2 feux de Ristoattrezzature** présente des avantages considérables : il s'agit d'un **produit fabriqué en Italie**, où l'attention portée aux matériaux et le soin des détails sont remarquables. De plus, cet équipement professionnel se distingue par :

- **Fiabilité**
- **Ergonomie**
- **Praticité d'utilisation**
- **Sécurité**
- **Rendement élevé**
- **Faible consommation.**

Sélectionnez dans notre catalogue en ligne les options disponibles et complétez de manière optimale votre espace de travail. **Découvrez tous les détails dans la fiche technique.**

Dimensions



Dimensioni esterne	400x650x480 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

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