

Morue: 106090000012233

Cuisinière à gaz professionnelle à 4 feux avec four à gaz statique capacité 4 moules GN 1/1 80x70x90h cm



Description

La **gazinière professionnelle à 4 feux avec four à gaz statique** de Ristoattrezzature est l'équipement complet pour meubler votre cuisine avec efficacité et praticité. La conception technique et la qualité des matériaux en font un **allié indispensable pour optimiser les temps de préparation des aliments**.

Particulièrement adapté aux petites et moyennes entreprises de restauration qui doivent faire face à des charges de travail intensives. **Pizzerias, restaurants, pâtisseries, restauration rapide et gastronomie**.

Choisissez le modèle et les dimensions idéales dans notre catalogue en ligne et décidez de compléter votre espace de travail en fonction de vos besoins professionnels en sélectionnant certaines des **options disponibles**.

Conception et fonctionnement

La **cuisinière à gaz professionnelle à 4 feux avec four à gaz statique** a un design compact. Il s'agit d'un équipement professionnel **robuste et fiable**, avec des dimensions extérieures de **800x700x900 mm** et un poids de 85 kg.

La construction est en **acier inoxydable** pour garantir l'hygiène et la durabilité. Les **grilles de cuisson, quant à elles, sont en fonte vitrifiée**: un matériau inoxydable qui offre un service de premier ordre.

Notre cuisine professionnelle est alimentée au gaz, ce qui garantit des températures uniformes et une faible consommation. Les brûleurs se composent de **4 brûleurs d'une puissance de 3,5 (x2) + 6 (x2) kW** (total 23 kW) qui sont contrôlés par des boutons en plastique placés à l'avant.

En dessous se trouve le **four statique** - idéal pour tous les produits levés et autres - qui **peut accueillir jusqu'à 4 plaques de cuisson GN 1/1 à une distance de 75 mm, dont 1 est fourni**.

A la base se trouvent **4 pieds en acier inoxydable réglables en hauteur**. Complétez votre décor avec le meilleur équipement professionnel et adaptez-le à vos besoins.

Nettoyage et entretien

Pour garantir une longue durée de vie à votre **cuisinière à gaz professionnelle à 4 feux avec four à gaz statique** pour la restauration, il est nécessaire de nettoyer et d'entretenir chacune de ses parties.

Pour simplifier cette opération, il est nécessaire de retirer les grilles et les brûleurs en fonte. **Utilisez des produits spécifiques pour l'acier inoxydable et vous conserverez son éclat plus longtemps**. Pour éviter les abrasions ou les rayures sur les surfaces internes et externes, utilisez toujours un chiffon doux et évitez d'utiliser des éponges abrasives.

Utilisez un **détergent naturel ou doux**. Séchez soigneusement pour éviter les auréoles et remontez le tout.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

En choisissant la **gazinière professionnelle à 4 feux avec four à gaz statique** de Ristoattrezzature, vous optimisez les temps de préparation des aliments et vous disposez d'un **produit flexible, polyvalent et fiable**.

Le **soin et l'attention apportés par l'entreprise au choix des matériaux de haute qualité, résistants et hygiéniques, sont remarquables**.

Ses **dimensions compactes** en font un allié dans la cuisine : facile à déplacer et à utiliser.

Parmi ses points forts, citons

- **Ergonomie**
- **Sécurité**
- **Faible consommation.**

Enfin, le rapport qualité-prix est excellent. Découvrez tous les détails du produit dans la fiche technique.

Dimensions

Dimensioni esterne	800x700x900 mm
Distanza teglie	75 mm

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Brucciatori	4 nr.
Peso	85 kg
Potenza Brucciatori	3,5 (x2) + 6 (x2) kW
Potenza Forno	4 kW
Potenza totale Gas	23 kW
Tipo di forno	gaz statique

Equipement de série

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