

Morue: 106090010012508

Cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec four à gaz statique capacité 4 moules GN 1/1 120x70x90h cm



Description

Si vous souhaitez compléter votre ligne professionnelle, choisissez dans notre catalogue notre **cuisinière à gaz professionnelle à 6 feux avec four à gaz statique** pour les restaurants. Un outil indispensable pour **un espace de travail complet et fiable**.

Equipement professionnel adapté aux petites et moyennes activités de restauration, son utilisation est particulièrement recommandée dans les **boulangeries, les restaurants, la restauration rapide et la gastronomie**.

Choisissez le modèle idéal dans notre catalogue et faites confiance à l'expérience et au professionnalisme d'une entreprise italienne de premier plan.

Sélectionnez les options disponibles pour configurer la cuisine idéale qui s'adapte le mieux à vos besoins professionnels.

Design et fonctionnement

La **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec four à gaz statique** pour pâtisseries est réalisée avec des matériaux de qualité et suit un design technique aux **lignes compactes et essentielles**. Il s'intègre facilement dans n'importe quel espace.

Les dimensions extérieures sont de **1200x700x900 mm** pour un poids de 108 kg. Ce qui rend le choix d'une cuisine Ristoattrezzature particulièrement intéressant, c'est sa construction robuste. **Entièrement en acier inoxydable**: idéal pour l'hygiène, la durabilité et la facilité de nettoyage.

Les **grilles de la table de cuisson sont en fonte vitrifiée**, un matériau tout aussi attrayant et durable pour une utilisation intensive dans la cuisine.

Notre cuisinière professionnelle est alimentée au gaz et les brûleurs se composent de **6 brûleurs** d'une **puissance de 3,5 (x3) + 6 (x3) kW**, soit une puissance totale de 32,5 kW. Vous réglez la flamme de manière indépendante à l'aide de boutons frontaux en matière plastique.

Ce modèle est doté d'un **four statique** avec une grande poignée en acier inoxydable qui peut accueillir jusqu'à 6 plaques de cuisson GN 1/1 à une distance de 75 mm, dont 1 est incluse.

Sur le fond, **4 pieds en acier inoxydable réglables en hauteur** pour s'adapter aux besoins de chaque opérateur.

Nettoyage et entretien

Le nettoyage de la **gazinière professionnelle à 6 feux avec four à gaz statique** pour pizzerias et restaurants est une opération fondamentale à effectuer quotidiennement et selon une procédure précise.

Avant de commencer, en effet, il faudra s'assurer que **le robinet de gaz** est fermé. Procédez ensuite au **nettoyage de la plaque de cuisson et des accessoires en acier inoxydable avec des produits spécifiques ou un détergent doux**. Rincez ensuite et séchez avec un chiffon doux. L'utilisation de produits agressifs et d'éponges ou de pailles abrasives est déconseillée.

Nettoyer périodiquement **les brûleurs** afin de garantir leur fonctionnalité dans le temps. Enfin, les **grilles** en fonte ne doivent jamais être placées dans le lave-vaisselle pour être lavées, mais doivent être nettoyées manuellement avec de l'eau tiède et du savon.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

La **gazinière professionnelle à 6 feux avec four statique à gaz** pour restaurants est le choix idéal pour optimiser le temps de cuisson de vos plats. Elle combine l'utilisation de la cuisinière avec celle du four.

Ce choix est particulièrement avantageux car il s'agit d'un équipement professionnel : **polyvalent et fiable**. Ristoattrezzature accorde une grande attention au choix de matériaux de haute qualité pour garantir une bonne utilisation dans le temps.

La **consommation de gaz est faible** et le rapport qualité-prix des produits de notre catalogue est excellent. Recherchez les offres, choisissez les options et contactez-nous pour un devis gratuit.

Dimensions

Dimensioni esterne	1200x700x900 mm
Distanza teglie	75 mm

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Brucciatori	6 nr
Peso	108 kg
Potenza Brucciatori	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Potenza Forno	4 kW
Potenza totale Gas	32.5 kW
Tipo di forno	gaz statique

Equipement de série

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