

Morue: 114720022931

Gazinière 2 feux sur compartiment fermé S/70 40x70 cm



Description

Compacte, polyvalente et robuste: telles sont les caractéristiques de la **gazinière à 4 feux** de Ristoattrezzature. Consultez le catalogue en ligne et choisissez la taille qui correspond le mieux à vos besoins.

Construisez votre espace de travail de manière pratique et fonctionnelle en commençant par un élément professionnel indispensable : la **gazinière à 4 feux**. Cet équipement très important est doté d'une **structure en acier inoxydable et de 4 brûleurs**, ce qui le rend parfait pour le secteur de la restauration.

Particulièrement adaptée à la restauration rapide, à l'hôtellerie et à la restauration, la gazinière professionnelle est en mesure de faire face au rythme soutenu propre au secteur de la restauration, en garantissant toujours d'excellentes performances.

Conception et fonctionnement

La **gazinière à 4 feux** de Ristoattrezzature présente un aspect très discret et fonctionnel pour

l'utilisation requise dans une cuisine professionnelle.

La **construction est entièrement en acier inoxydable** et les **dimensions extérieures** sont de **800x700x940 mm**, pour un poids de 91 kg.

Dans la partie supérieure se trouvent les brûleurs et les grilles qui sont résistants et robustes, capables de supporter n'importe quelle température et préparation.

Nettoyage et entretien

Le **réchaud à gaz 4 feux de Ristoattrezzature** est conçu pour être installé dans des cuisines professionnelles. Il est donc nécessaire d'adopter un matériau résistant et hygiénique, tel que l'**acier inoxydable**, qui soit également facile à nettoyer.

Il est toujours préférable d'opter pour des **éponges non abrasives et des détergents doux** afin de préserver la surface de la cuisine des rayures ou des abrasions.

Enfin, l'entretien est également rapide et facile grâce à des pièces entièrement démontables et facilement accessibles. Garantisiez l'efficacité et la durabilité de votre cuisine en la nettoyant constamment, c'est la seule façon d'obtenir des résultats optimaux.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

Le **réchaud à gaz 4 feux** pour la restauration est un produit professionnel indispensable dans la cuisine. C'est d'ailleurs l'**un des premiers éléments à intégrer dans la conception des cuisines professionnelles**.

Ce modèle constitue un poste de travail complet et performant qui facilite la ligne de travail. Différentes dimensions sont disponibles et, grâce aux produits Ristoattrezzature, vous pouvez gérer librement votre espace et composer votre zone de travail de manière pratique et fonctionnelle.

Les pieds réglables en acier inoxydable fournis vous permettront de régler la hauteur de la table de cuisson en fonction de vos besoins et de travailler confortablement à tout moment.

Combinez la **cuisinière à gaz à 4 feux** avec le meuble en acier inoxydable idéal et vous optimiserez votre temps et votre espace de travail. Enfin, choisissez les détails qui font la différence, en complétant la cuisine avec les options disponibles dans le catalogue.

Consultez notre boutique en ligne et notre fiche technique pour connaître tous les détails.

Dimensions

Dimensioni esterne	400x700x940 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
---------------	-----

Peso	42 kg
Potenza Bruciatori	4,2 (x1) + 3 (x1) kW
Potenza Gas	12 kW