

Morue: 5674

Cuisinière à gaz 4 feux avec four à gaz S/90 800x900 mm



Description

La **gazinière à 4 feux avec four à gaz** de Ristoattrezzature est un équipement professionnel indispensable dans toutes les entreprises de restauration. Il est **particulièrement indiqué dans les cantines, les établissements de restauration rapide et les restaurants.**

Choisir un produit professionnel comme la gazinière 4 feux avec four est le choix idéal pour optimiser les temps de préparation des aliments. Optez pour deux produits en un et garantisiez des performances élevées à vos clients.

Composez votre espace de travail de manière fonctionnelle : faites confiance au professionnalisme de notre entreprise et choisissez des produits sûrs et de qualité.

Design et fonction

Fiable, professionnel et robuste. Le design de la **gazinière à 4 feux avec four à gaz** de Ristoattrezzature est très linéaire et professionnel. Ses dimensions extérieures sont de 800x900x970 mm pour un poids de 143 kg.

La **construction de la structure externe** est entièrement réalisée **en acier inoxydable** pour garantir la robustesse, la durabilité et l'hygiène maximale de votre cuisine.

La **gazinière à 4 feux avec four à gaz** pour restaurants est l'outil professionnel conçu pour les cuisines des moyennes et grandes entreprises. Il se compose de 4 brûleurs et d'un four, un **poste de travail complet** qui intègre en un seul équipement tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner. Chacun des brûleurs est équipé de grilles qui séparent les ustensiles de cuisine du contact avec l'acier inoxydable de la table de cuisson et préservent ainsi l'intégrité et la propreté de l'ensemble de la zone de cuisson.

Il est également possible de régler chaque brûleur à l'aide des **boutons de réglage du feu** situés sur la face avant de la cuisinière. Dans la partie inférieure de la **cuisinière à gaz à 4 feux** se trouve le four, également alimenté au gaz, capable d'accueillir des plateaux GN 2/1 et des grilles. La température de fonctionnement peut varier de 120°C à 330°C et est réglée à l'aide d'un bouton dédié.

L'utilisation est simple et intuitive et permet d'apporter rapidement à la table les qualités de vos plats sans sacrifier la qualité.

Nettoyage et entretien

La **gazinière 4 feux avec four à gaz** de Ristoattrezzature est entièrement réalisée en acier inoxydable, un matériau résistant et **facile à nettoyer**. Sa surface résistante à l'abrasion lui permet d'être exposée sans problème aux travaux quotidiens.

Néanmoins, un **nettoyage régulier de l'équipement** est indispensable afin de toujours garantir l'hygiène requise dans les établissements de restauration.

Un chiffon doux et non abrasif doit être utilisé pour un nettoyage en profondeur afin d'éviter d'abîmer la surface de la cuisine. Une excellente alternative consiste à utiliser des **solutions naturelles** telles que le vinaigre et l'eau.

En outre, la **structure de la cuisine doit être exempte d'angles** afin de garantir un nettoyage en profondeur. Il en va de même pour les accessoires.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Choisir la **cuisinière à gaz 4 feux avec four à gaz** pour restaurants et cantines, c'est construire un espace de travail pratique, confortable et fonctionnel.

Le soin des matériaux et l'attention portée aux détails font de la **gazinière à 4 feux avec four à gaz** de Ristoattrezzature un produit fiable et sûr. De plus, l'alimentation au gaz permet une autonomie par rapport au système électrique et des consommations beaucoup plus faibles.

Choisissez parmi les options disponibles et **découvrez tous les détails du produit dans la fiche technique**.

Dimensions



Dimensioni esterne	800x900x970 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
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