

Morue: 5605

Cuisinière à gaz 4 feux avec four à gaz S/70 80x70 cm



Description

Compacte, polyvalente et robuste: telles sont les caractéristiques de la **cuisinière à gaz 4 feux avec four à gaz** de Ristoattrezzature. Consultez le catalogue en ligne et choisissez la taille la plus adaptée à vos besoins.

Construisez votre espace de travail de manière pratique et fonctionnelle à partir d'un élément professionnel indispensable : la **gazinière à 4 feux avec four** à gaz. Cet équipement très important est doté d'une **structure en acier inoxydable, de 4 brûleurs et d'un four intégré**, 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 avec four à gaz** 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 et une puissance de 20,4 kW.

Le modèle est équipé d'un **four encastré dans la partie inférieure**, de dimensions 300x570x650 mm **et d'une puissance de 6kW**. La température de fonctionnement, qui se règle facilement à l'aide des boutons situés sur la façade de la cuisinière, est comprise entre **+120 et +330 °C**.

En haut, les brûleurs et les grilles sont durables et robustes, capables de résister à toutes les températures et à toutes les préparations.

Nettoyage et entretien

La **gazinière à 4 feux avec four à gaz de Ristoattrezzature** est conçue pour être installée 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 faciles d'accès. Assurez l'efficacité et la durabilité de votre cuisine en procédant à un nettoyage constant ; ce n'est qu'ainsi qu'elle donnera toujours le meilleur d'elle-même.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

La **gazinière à 4 feux avec four à gaz** 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 **gazinière à 4 feux et le four à gaz** avec le mobilier en acier inoxydable idéal et vous optimiserez le temps et l'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 la fiche technique pour connaître tous les détails.

Dimensions

Dimensioni esterne	800x700x940 mm
Dimensioni forno	650x570x300 mm

Fiche technique

Alimentazione	Gaz
Peso	91 kg
Potenza Bruciatori	4,2 (x2) + 3 (x2) kW
Potenza Forno	6 kW
Potenza Gas	20,4 kW
Temperatura d'esercizio	+120 +330 °C