Cod: 8406

Cucina 4 fuochi professionale a gas da banco appoggio 60×65×48h cm



Descrizione

Il piano di cottura a gas è un elemento indispensabile in cucina. Garantisci sempre elevate prestazioni e una cottura ottimale ai tuoi alimenti anche in piccoli spazi con **la cucina quattro 4 fuochi professionale a gas da banco appoggio in ghisa** di Ristoattrezzature.

Elemento funzionale e facile da trasportare, questa cucina ti offre ampia flessibilità: puoi decidere se montarla su una struttura a ponte, poggiarla su un armadio aperto o con portine. La sua **capacità di adattarsi facilmente a ogni esigenza** la rende l'attrezzature ideale nelle cucine professionali di ristoranti, mense e fast food.

Completa la tua area di lavoro in modo pratico scegliendo dal catalogo online il prodotto giusto per te. **La cucina 4 fuochi professionale a gas da banco in ghisa** per ristoranti potrebbe essere quello ideale. Vediamo insieme le caratteristiche tecniche.

Design e funzionamento

Il design della **cucina 4 fuochi professionale a gas da appoggio in ghisa di Ristoattrezzature è lineare ed essenziale**. Le sue misure sono **60x65x48h cm per 40 kg di peso**.

La **struttura esterna** è realizzata interamente **in acciaio inox** per garantire durabilità nel tempo e massima igiene per la tua cucina. **Le griglie**, invece, **sono in ghisa** e offrono una notevole resistenza anche contro la ruggine. Inoltre, permettono di ospitare pentolame e tegami di diverse dimensioni.

Il **piano cottura a gas consta, infine, di 4 bruciatori**: 2 bruciatori 4.2 kW + 2 di 3 kW per una potenza gas totale pari a 14.4 kW. Le **manopole frontali**, infine, permettono di regolare l'intensità della fiamma a tuo piacimento, consentendo di ottenere qualsiasi tipo di cottura.L'accensione è piezoelettrica.

Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con la cucina 4 fuochi professionale a gas da banco in ghisa perfetta per te. Scopri come prendertene cura al meglio con la giusta pulizia e manutenzione.

Pulizia e manutenzione

Per un corretto funzionamento della cucina si consiglia di **provvedere giornalmente alla pulizia di ogni sua parte**. É possibile, infatti, disassemblare totalmente i fuochi, rendendo le operazioni di manutenzione e pulizia facili e veloci.

Procedi **rimuovendo e lavando con cura le griglie in ghisa con un panno umido o con acqua e detergenti delicati mai abrasivi** e assicura alla tua cucina professionale la **massima pulizia e igiene**.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli la **cucina 4 fuochi professionale a gas da banco in ghisa** di Ristoattrezzature ed assicurati in cui la cura del dettaglio e la scelta dei materiali è effettuata con la massima attenzione. Le **dimensioni compatte** lo rendono ideale anche in piccole attività, è sufficiente montarla su un banco da lavoro professionale.

I suoi punti di forza sono:

- **Affidabilità**
- **Robustezza**
- **Ergonomia**
- **Praticità all'uso**
- **Sicurezza**
- **Alti rendimenti**
- **Consumi ridotti**.

Ottimo, infine, **il rapporto qualità-prezzo**.

Completa la tua area di lavoro scegliendo tra gli optional disponibili e **scopri i banchi da lavoro in vendita sul nostro sito**.

N.B: Dotata di termocoppia di sicurezza.

Nota sui colori delle manopole:
Le nostre attrezzature sono disponibili con manopole rosse oppure argento. La scelta del colore non è selezionabile dal cliente e la spedizione avverrà in modo casuale. Tuttavia, qualora vengano ordinati più prodotti della stessa linea, ci impegniamo a fornire tutti gli articoli con manopole dello stesso colore.

Dimensioni

Dimensioni esterne	600x650x480 mm
Dimensioni imballo	680x740x560 mm

Scheda tecnica

Peso con imballo	52 kg
Peso netto	40 kg
Potenza Bruciatori	4.2 (x2) + 3 (x2) kW
Potenza Gas	14.4 kW