Cod: 88450010191599

Cucina a gas 4 fuochi professionale su mobile con forno a gas 34.5 kW 80×90×114h cm



Descrizione

Perché acquistarla?

La **cucina a gas 4 fuochi professionale** è una soluzione perfetta per chi cerca performance, praticità e durata in un'unica attrezzatura. Progettata per rispondere alle esigenze di ristoranti, hotel e catering, offre tutto ciò di cui hai bisogno per una cottura precisa e veloce. La struttura in acciaio inox, il design funzionale e il forno integrato la rendono una scelta imbattibile per la tua cucina professionale.

Caratteristiche principali

- **Alimentazione a gas per risparmio energetico:**
  Alimentata a gas, garantisce un notevole risparmio rispetto ad altri sistemi, mantenendo una potenza costante e ottimale anche durante le ore di picco.
- **Quattro fuochi di diverse potenze:**
  I quattro bruciatori, con potenze differenziate da **3,5 kW** a **12 kW**, offrono versatilità per cotture rapide, delicate o ad alta intensità. Ogni fuoco è progettato per distribuire uniformemente il calore.
- **Forno a gas integrato:**
  Il forno da **8 kW** è ideale per cotture precise e uniformi. Grazie alla sua ampia capacità, puoi preparare contemporaneamente piatti principali e contorni, ottimizzando il tempo in cucina.
- **Materiale in acciaio inox:**
  La struttura in **acciaio inox** garantisce durata nel tempo, resistenza a graffi e corrosione, e una pulizia semplice e veloce, fondamentale per rispettare gli standard igienico-sanitari.
- **Fiamma pilota e accensione piezoelettrica:**
  La presenza della **fiamma pilota** consente di mantenere una pronta accensione, mentre il sistema **piezoelettrico** assicura avviamenti semplici e sicuri in ogni condizione.
- **Griglie e ghisa rimovibili:**
  Le griglie in ghisa sono robuste e resistenti al calore, garantendo stabilità durante l'utilizzo. Inoltre, sono completamente **rimovibili**, facilitando la manutenzione e la pulizia quotidiana.
- **Piedini regolabili per maggiore stabilità:**
  I **piedini regolabili** consentono di adattare la cucina a qualsiasi superficie, garantendo sempre la massima stabilità anche in cucine con pavimenti non perfettamente livellati.
- **Incluso kit di trasformazione GPL:**
  Il kit di **trasformazione a GPL** permette di adattare facilmente l'alimentazione a seconda delle tue esigenze, rendendo questa cucina versatile e adatta a diverse configurazioni.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne:** 80x90x114h cm
- **Alimentazione:** Gas
- **Peso netto:** 120 kg
- **Peso lordo:** 171 kg
- **Potenza bruciatori:** 1 da 3.5 kW / 1 da 7 kW / 2 da 12 kW
- **Potenza forno:** 8 kW
- **Potenza totale gas:** 34.5 kW

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x900x1140 mm
Dimensioni imballo	875x1015x1215 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso con imballo	171 kg
Peso netto	120 kg
Potenza Bruciatori	3.5 (x1) + 7 (x1) + 12 (x2) kW
Potenza Forno	8 kW
Potenza Gas	34.5 kW