Cod: 106090000012233

Cucina professionale a gas 4 fuochi con forno a gas statico capacità 4 teglie GN 1/1 80×70×90h cm



Descrizione

La **cucina professionale a gas 4 fuochi con forno a gas statico** di Ristoattrezzature è l'attrezzatura completa per arredare con efficienza e praticità la tua cucina. Design tecnico e materiali di qualità ne fanno un **alleato indispensabile per ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti**.

Particolarmente indicata per piccole e medie attività di ristorazione che si trovano ad affrontare carichi di lavoro intensivi. **Pizzerie, ristoranti, pasticcerie, fast food e gastronomia**.

Scegli il modello e la misura ideale dal nostro catalogo online e decidi di completare la tua area di lavoro in base alle tue esigenze professionali selezionando alcuni degli **optional disponibili**.

Design e funzionamento

La **cucina professionale a gas 4 fuochi con forno a gas statico** si presenta con un design compatto. Parliamo di un'attrezzatura professionale **robusta e affidabile** le cui dimensioni esterne sono di **80x70x90h cm** per 85 kg di peso.

La costruzione è **in acciaio inox** per garantire igiene e durabilità. **Le griglie del piano cottura, invece, sono realizzate in ghisa vetrificata**: un materiale antiruggine per offrire un servizio al top.

L'alimentazione della nostra cucina professionale è a gas il che assicura temperature uniformi e consumi contenuti. I fornelli si compongono di nr. **4 bruciatori** con una **potenza di 3.5 (x2) + 6 (x2) kW** (in totale 23 kW) che si comandano tramite manopole montate frontalmente, realizzate in materiale plastico.

Al di sotto è installato **il forno statico** - ideale per tutti i lievitati e non solo - che **può accogliere fino a 4 teglie GN 1/1 a una distanza di 7,5 cm, 1 di esse è in dotazione**.

Alla base sono predisposti **4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza**. Completa il tuo arredo con la migliore attrezzatura professionale e adattala alle tue esigenze.

Pulizia e manutenzione

Per garantire lunga vita alla tua **cucina professionale a gas 4 fuochi con forno a gas statico** per ristorazione è necessario procedere alla pulizia e manutenzione di ogni sua parte.

Per semplificare tale operazione è necessario rimuovere le griglie in ghisa e i fuochi. **Utilizza prodotti specifici per l'acciaio inox e lo manterrai brillante più a lungo**. Per evitare abrasioni o graffi sulla superficie sia interna che esterna utilizza sempre un panno morbido evitando invece l'uso di spugne abrasive.

Come prodotto prediligi un **detergente naturale o delicato**. Asciuga accuratamente per evitare aloni e riassembla il tutto.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli la **cucina professionale a gas 4 fuochi con forno a gas statico** di Ristoattrezzature per ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti e avere un **prodotto flessibile, versatile e affidabile**.

Notevole è la cura e l'attenzione che l'azienda pone alla scelta dei materiali di elevata qualità: resistenti e igienici.

Le **dimensioni compatte** ne fanno un alleato in cucina: facile da spostare e da usare.

Tra i punti di forza abbiamo:

- **Ergonomia**
- **Sicurezza**
- **Consumi ridotti**.

Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo. Scopri tutti i dettagli del prodotto nella scheda tecnica.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x900 mm
Dimensioni imballo	860x760x910 mm
Distanza teglie	75 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Bruciatori	4 nr
Peso con imballo	92 kg
Peso netto	82 kg
Potenza Bruciatori	3.5 (x2) + 6 (x2) kW
Potenza Forno	4 kW
Potenza totale Gas	23 kW
Tipo di forno	gas statico

Equipaggiamento standard

In dotazione	1 griglia inclusa gn 1/1