Cod: 106090010012508

Cucina professionale a gas 6 fuochi con forno a gas statico capacità 4 teglie GN 1/1 120×70×90h cm



Descrizione

Se devi completare la tua linea professionale, seleziona in catalogo la nostra **cucina professionale a gas 6 fuochi con forno a gas statico** per ristoranti. Strumento indispensabile per avere **un'area di lavoro completa e affidabile**.

Attrezzatura professionale indicata per piccole e medie attività di ristorazione, il cui uso viene particolarmente suggerito in **pasticcerie, ristoranti, fast food e gastronomia**.

Scegli il modello ideale dal nostro catalogo e affidati alla esperienza e professionalità di un'azienda italiana leader nel settore.

Seleziona gli optional disponibili per configurare la cucina ideale che meglio si adatta alle tue esigenze professionali.

Design e funzionamento

La **cucina professionale a gas 6 fuochi con forno a gas statico** per pasticcerie è realizzata con materiali di qualità e segue un design tecnico dalle **linee compatte ed essenziali**. Facile da inserire in qualsiasi spazio.

Le dimensioni esterne sono di **120x70x90h cm** per 108 kg di peso. Ciò che rende particolarmente appetibile la scelta di una cucina Ristoattrezzature è la costruzione robusta. **Completamente realizzata in acciaio inox**: ideale per garantire igiene, resistenza e facilità di pulizia.

Le griglie del piano cottura sono realizzate in ghisa vetrificata, materiale altrettanto interessante e resistente per un uso intensivo in cucina.

L'alimentazione della nostra cucina professionale è a gas e i fornelli si compongono di nr. **6 bruciatori** con una **potenza di 3.5 (x3) + 6 (x3) kW** per un totale di potenza pari a 32.5 kW. Gestisci la fiamma in maniera indipendente tramite manopole montate frontalmente realizzate in materiale plastico.

In questo modello è prevista installazione di **forno statico** con ampia maniglia in acciaio inox in grado di contenere fino a 6 teglie GN 1/1 a una distanza di 7,5 cm, 1 di esse è in dotazione.

Sul fondo **4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza** per adattarsi alle esigenze del singolo oepratore.

Pulizia e manutenzione

Pulire la **cucina professionale a gas 6 fuochi con forno a gas statico** per pizzerie e ristoranti è un'operazione fondamentale da compiere quotidianamente e seguendo un preciso procedimento.

Prima di iniziare, infatti, sarà necessario assicurarsi di **aver chiuso il rubinetto del gas**. Poi procedere a **pulire il piano e gli accessori in acciaio inox con prodotti specifici o detergente delicato**. Quindi risciacquare e asciugare con un panno morbido. Si sconsiglia l'uso di prodotti aggressivi e spugne o pagliuzze abrasive.

Periodicamente procedi alla **pulizia dei bruciatori** per assicurare funzionalità nel tempo. Infine, le **griglie in ghisa** non vanno mai poste in lavastoviglie per il lavaggio ma procedere manualmente con acqua tiepida e sapone.

Perché è il prodotto che fa per te

La **cucina professionale a gas 6 fuochi con forno a gas statico** per ristoranti è la scelta ideale per ottimizzare i tempi di cottura dei tuoi piatti. Combina l'uso dei fornelli con quelli del forno.

Parliamo di una scelta particolarmente vantaggiosa perché è un'attrezzatura professionale: **versatile e affidabile**. Grande è l'attenzione che Ristoatterzzature pone alla scelta dei materiali solo di elevata qualità per garantire un buon uso nel tempo.

I **consumi di gas sono contenuti** e ottimo è il rapporto qualità-prezzo dei nostri prodotti disponibili a catalogo. Cerca le offerte, scegli gli optional e contattaci per un preventivo gratuito.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x700x900 mm
Dimensioni imballo	1300x750x1000 mm
Distanza teglie	75 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Bruciatori	6 nr
Peso con imballo	100 kg
Peso netto	90 kg
Potenza Bruciatori	3.5 (x3) + 6 (x3) kW
Potenza Forno	4 kW
Potenza totale Gas	32.5 kW
Tipo di forno	gas statico

Equipaggiamento standard

In dotazione	1 griglia inclusa gn 1/1