Cod: 106100012508

Cucina professionale a gas 6 fuochi con vano aperto 120×70×90h cm



Descrizione

La cucina rappresenta l'anima di un'attività professionale e per questo scegliere quella ideale diventa fondamentale. In commercio esistono **diverse tipologie e modelli** per venire incontro alle molteplici esigenze professionali.

La **cucina professionale a gas 6 fuochi con vano aperto** per ristoranti è un'attrezzatura indispensabile. Ristoattrezzature garantisce **qualità dei materiali e ottime prestazioni** di servizio.

Qualità, efficienza e compattezza. Scegli la flessibilità e la funzionalità di uno strumento professionale di qualità indicato in ristoranti, mense, laboratori e fast food. **Consulta il nostro catalogo online** per tutti i dettagli tecnici.

Design e funzionamento

La **cucina professionale a gas 6 fuochi con vano aperto** per ristoranti ha un design essenziale con linee molto pulite e un ingombro minimo: ideale anche in piccoli spazi.

Questo modello in particolare ha un'alimentazione a gas e consta di 6 bruciatori: **strumento sicuro e affidabile** in ogni ambito della ristorazione professionale. Le misure della nostra cucina sono di **120x70x90h cm** per 95 kg di peso.

Grande attenzione è rivolta alla scelta dei materiali: la struttura è realizzata completamente **in acciaio inox**. Materiale principe in cucina per garantire robustezza alla struttura, resistenza ad agenti chimici e longevità.

I bruciatori sono in ghisa con una potenza pari a 28.5 kWe le **griglie superiori** in **ghisa vetrificata**: garanzia di ulteriore protezione.

Le **manopole** montate nella parte frontale per un facile e immediato utilizzo sono, invece, **in materiale plastico termoindurente**. Gestisci in maniera autonoma l'intensità della fiamma.

Alla base monta dei **piedini in acciaio regolabili in altezza** ad indicare un'ulteriore attenzione al singolo operatore.

Pulizia e manutenzione

La **cucina professionale a gas 6 fuochi con vano aperto** è facile da pulire a garanzia di igiene negli ambienti di lavoro. **Realizzata nel rispetto della normativa vigente**, sarà sufficiente procedere regolarmente alla pulizia di ogni sua parte per garantire un uso ottimale e costante nel tempo.

Per facilitare il lavoro, **rimuovi i fuochi e le griglie in ghisa** e procedi a lavare il piano cottura e il vano sottostante con un panno morbido e del detergente delicato per non graffiare la superficie.

Procedi giornalmente in questo modo e **assicura massima igiene in cucina in poche mosse**.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli la **cucina professionale a gas 6 fuochi con vano aperto** di Ristoattrezzature per garantire ottime prestazioni nella tua attività professionale. L'attrezzatura professionale è progettata con i **migliori materiali e un design pratico e funzionale**.

Ideale per un facile inserimento in ogni contesto di lavoro: **affidabile e versatile**. Seleziona le misure che meglio si adattano alle tue esigenze professionali e completa la tua area di lavoro con un elemento di qualità.

Garantisci un punto di cottura ideale ai tuoi piatti e scegli un piano cottura ampio e più fuochi per sostenere intensi carichi di lavoro. **Affidati alla professionalità e alla serietà della nostra azienda con un'assistenza costante nel tempo**.

Concludi il tuo acquisto in un click e inizia ad ottimizzare tempi e spazi di lavoro. **Completa la tua cucina selezionando gli optional disponibili** e lasciati conquistare da un competitivo prezzo alla vendita e consumi ridotti. **Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x700x900 mm
Dimensioni imballo	1300x750x1000 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Bruciatori	6 nr
Peso con imballo	90 kg
Peso netto	80 kg
Potenza Bruciatori	3.5 (x3) + 6 (x3) kW
Potenza Gas	28.5 kW