Cod: 106110002233

Cucina professionale a gas 4 fuochi con vano aperto e fiamma pilota 80×70×90h cm



Descrizione

La **cucina professionale a gas 4 fuochi con vano aperto e fiamma pilota** di Ristoattrezzature è lo strumento necessario per la preparazione dei tuoi piatti in modo sicuro e veloce. **Offri alla tua clientela pietanze prelibate e ottimizza i tempi di preparazione** avvalendoti dell'attrezzatura giusta.

Indicato in ogni ambito della ristorazione e in particolare, in cucine di ristoranti, pizzerie, laboratori e mense.

Diverse le proposte di Ristoattrezzature in catalogo. Seleziona il modello più adatto alle tue esigenze.

Design e funzionamento

La **cucina professionale a gas 4 fuochi con vano aperto e fiamma pilota** si caratterizza per il design tecnico, il minimo ingombro, i materiali di qualità e la praticità d'uso.

Le misure di questa cucina sono di **80x70x90h cm** per 72 kg di peso. La struttura è realizzata **in acciaio inox** inossidabile: materiale ideale per garantire massima igiene e robustezza.

L'alimentazione è a gas e **il fornello si compone di 4 bruciatori 3.5 (x2) + 6 (x2) kW per una potenza totale di 19 kW**. Le **griglie superiori** sono in **ghisa vetrificata**. Gestisci ogni singola fiamma per cuocere ogni pietanza in modo autonomo e indipendente attraverso le **manopole** montate frontalmente realizzate **in materiale plastico termoindurente**.

Predisposto in basso un vano aperto allo scopo di accogliere attrezzature professionali o fungere da scaldavivande offrendo spazio in più. Alla base, infine, sono montati **4 piedini in acciaio regolabili in altezza**.

Pulizia e manutenzione

Prenditi cura della tua attrezzatura professionale assicurando igiene e pulizia in poche mosse. La **cucina professionale a gas 4 fuochi con vano aperto e fiamma pilota** è progettata con linee essenziali che agevolano le operazioni di pulizia e manutenzione.

Per una pulizia approfondita si consiglia di **rimuovere le griglie e lavarle con acqua saponata**, quindi **pulire il piano in acciaio inox** e ogni sua parte in questo materiale **con del detergente delicato** per non aggredire la superficie e di asciugare, infine, con un panno morbido.

Assicurati il massimo dell'igiene in cucina con il giusto procedimento. Periodicamente ricorda di pulire i bruciatori per assicurare una fiamma viva.

Perché è il prodotto che fa per te

Materiali di qualità, design compatto e ottimizzazione di tempi e spazi in cucina. Scegliere la **cucina professionale a gas 4 fuochi con vano aperto e fiamma pilota** è un'opzione particolarmente vantaggiosa. Una soluzione flessibile e versatile.

Completa l'area di lavoro con grande funzionalità e scegli in catalogo lo strumento professionale più adatto alle tue esigenze.

La cucina è, inoltre, realizzata con materiali di elevata qualità per supportare intensi carichi di lavoro. **Consulta la scheda tecnica per tutti i dettagli**.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x900 mm
Dimensioni imballo	860x760x910 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Bruciatori	4 nr
Peso con imballo	82 kg
Peso netto	72 kg
Potenza Bruciatori	3.5 (x2) + 6 (x2) kW
Potenza Gas	19 kW

Equipaggiamento standard

In dotazione	fiamma pilota