Cod: 106110012508

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



Descrizione

La **cucina professionale a gas 6 fuochi** per ristoranti è un'attrezzatura indispensabile in cucina. Seleziona per l'arredo della tua attività la cucina a gas su vano aperto di Ristoattrezzature e garantisci ottime prestazioni di servizio.

Cottura ideale, materiali di qualità e minimo ingombro. Il piano di cottura a gas è ideale anche in piccoli spazi. Scegli la flessibilità e la funzionalità di uno strumento capace di adattarsi alle esigenze professionali di ciascun operatore.

Particolarmente indicata per cucine professionali di ristoranti, mense e fast food. **Consulta il nostro catalogo online** e seleziona il modello adatto.

Design e funzionamento

Affidabilità e sicurezza. Queste le caratteristiche che contraddistinguono la **cucina professionale a gas 6 fuochi** di Ristoattrezzature. Il design è lineare ed essenziale come si conviene in una cucina professionale.

Le misure di questo modello presente in catalogo sono di **120x70x90h cm** per 95 kg di peso.

La costruzione è realizzata interamente **in acciaio inox** inossidabile per assicurare robustezza e longevità alla tua attrezzatura professionale.

Sei è il numero di bruciatori in ghisa installati con una potenza pari a 28.5 kW. Le **griglie superiori**, invece, sono realizzate in **ghisa vetrificata**: un prodotto migliore della ghisa allo stato puro che assicura un'ulteriore protezione contro umidità, sapori e odori.

Le **manopole** predisposte frontalmente sono realizzate **in materiale plastico termoindurente** non conduttore di calore e consentono di regolare facilmente l'intensità della fiamma.

Infine, alla base monta dei **piedini in acciaio regolabili in altezza**. Scegli la versatilità di un'attrezzatura che si adatta perfettamente ad ogni stile e ad ogni spazio.

Pulizia e manutenzione

Una corretta procedura di pulizia e manutenzione permette di garantire un corretto funzionamento alla nostra **cucina professionale a gas 6 fuochi** per ristoranti.

È necessario disassemblare i fuochi, rendendo le operazioni più facili e veloci, per poi procedere alla rimozione delle griglie in ghisa. Infine, lava con **panno morbido, acqua calda e detergenti delicati**.

Assicura massima igiene in cucina in poche mosse, effettua la procedura quotidianamente.

Perché è il prodotto che fa per te

Acquista ed installa la **cucina professionale a gas 6 fuochi** di Ristoattrezzature per completare l'arredo della tua cucina professionale in modo pratico e funzionale.

Si tratta di **un'attrezzatura molto vantaggiosa** sotto ogni punto di vista.

Innanzitutto, è un prodotto realizzato con **materiali di elevata qualità** per garantire un ottimo funzionamento, lunga durata e resistenza agli impegnativi e intensi carichi di lavoro.

Design compatto e ergonomicità ne garantiscono ampio impiego in ogni contesto: scegli un **prodotto versatile, flessibile e affidabile**.

A tali caratteristiche si aggiunge tra i punti di forza della nostra cucina un interessante 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

Equipaggiamento standard

In dotazione	fiamma pilota