Cod: 108310000172627

Cucina a gas 4 fuochi professionale da banco 21 kW 80×70×54,7h cm



Descrizione

Perché acquistarla?

Se cerchi una **cucina a gas professionale** compatta ma altamente performante, questa **cucina da banco** è la soluzione ideale. Progettata per garantire **massima efficienza** e **durata nel tempo**, è perfetta per chi ha spazi ridotti ma non vuole rinunciare alla qualità nella cottura. Grazie alla sua struttura in **acciaio inox**, all'**elevata potenza** dei bruciatori e alle **funzionalità pratiche** pensate per un uso quotidiano intensivo, questo modello risponde perfettamente alle esigenze di chef e operatori professionisti.

Caratteristiche principali

- **Alimentazione a gas**
  La cucina è alimentata a **gas metano** ma viene fornita con un pratico **kit di trasformazione per l'utilizzo a GPL**, offrendo così **massima flessibilità** di installazione in qualsiasi ambiente professionale.
- **Struttura in acciaio inox**
  Costruita interamente in **acciaio inox di alta qualità**, questa cucina garantisce **resistenza alla corrosione**, facilità di pulizia e una **durata eccezionale** anche in contesti di utilizzo intensivo.
- **Fiamma pilota e accensione piezoelettrica**
  Il sistema di **fiamma pilota** assicura l'accensione immediata e continua dei fuochi, mentre l'**accensione piezoelettrica** elimina la necessità di accendini o fiammiferi, rendendo l'uso quotidiano ancora più **sicuro e comodo**.
- **Griglie in ghisa rimovibili**
  Le **robuste griglie in ghisa** garantiscono un supporto stabile anche per pentole e padelle di grandi dimensioni. Inoltre, sono **rimovibili**, il che facilita enormemente le operazioni di pulizia e manutenzione.
- **Potenza di cottura elevata**
  La cucina è dotata di **quattro bruciatori professionali**:
  2 bruciatori da 3,5 kW
  2 bruciatori da 7 kW
  Questa configurazione consente di gestire **diverse tipologie di cottura contemporaneamente**, dalla preparazione di salse delicate alla cottura di piatti che richiedono alte temperature.
- **Tubo di connessione gas da ½ pollice**
  In dotazione è incluso un **tubo di connessione gas da ½ pollice**, che permette un collegamento semplice e sicuro alla rete del gas.
- **Kit di trasformazione metano/GPL incluso**
  Il prodotto è completo di **kit per la trasformazione da metano a GPL**, garantendo la **massima versatilità** in base alla disponibilità di combustibile nella tua cucina.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne**: 80x70x54,7h cm
- **Dimensioni imballo**: 87,5x81,5x60,5h cm
- **Peso netto**: 51 kg
- **Peso lordo**: 80 kg
- **Alimentazione**: Gas
- **Materiale**: Acciaio inox
- **Potenza bruciatori**: 3.5 kW (x2) + 7 kW (x2)
- **Potenza totale gas**: 21 kW

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x547 mm
Dimensioni imballo	875x815x605 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Materiale	acciaio inox
Peso con imballo	80 kg
Peso netto	51 kg
Potenza Bruciatori	3.5 (x2) + 7 (x2) kW
Potenza Gas	21 kW

Equipaggiamento standard

In dotazione	fiamma piolata, griglie in ghisa rimovibili e kit trasformazione da metano a GPL.