Cod: 117280002930

Cucina a Gas potenziata 4 fuochi con forno a Gas S/70 80×70 cm



Descrizione

Compatta, versatile e robusta: queste le caratteristiche della **cucina a gas 4 fuochi con forno a gas** di Ristoattrezzature. Consulta il catalogo online e seleziona la misura più adatta alle tue esigenze.

Costruisci la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale a partire da un elemento professionale indispensabile: la **cucina a gas 4 fuochi con forno a gas**. Questa importantissima attrezzatura ha una **struttura in acciaio inox con 4 fuochi e forno incorporato** che la rendono perfetta per il settore della ristorazione.

Particolarmente indicata per fast food, hotel e ristoranti, la cucina a gas professionale è in grado di reggere i ritmi sostenuti tipici della ristorazione, garantendo sempre ottime prestazioni.

Design e funzionamento

La **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** di Ristoattrezzature ha un aspetto molto discreto e funzionale all'uso che si richiede in una cucina professionale.

La **costruzione è interamente realizzata in acciaio inox** e le **dimensioni esterne** sono di **80x70x94h cm**, peso 91 kg e potenza di 23.4 kW.

Il modello prevede la presenza di un **forno statico incorporato nella parte inferiore** che ha dimensioni di 57x30x65h cm **con una potenza pari a 6kW** che può contenere 3 teglie gn 2/1. La temperatura di esercizio, inoltre, facilmente gestibile tramite manopole posizionate frontalmente alla cucina, ha un range che va da **+120 a +330 °C**.

Nella parte superiore troviamo i bruciatori e le griglie che sono resistenti e robuste, in grado di resistere a qualsiasi temperatura e preparazione.

Pulizia e manutenzione

La **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** di Ristoattrezzature è progettata per l'inserimento in cucine professionali. Necessario, dunque, adottare un materiale resistente e igienico come l'**acciaio inox** che sia, anche, facile da pulire.

È sempre preferibile optare per **spugne non abrasive e detergenti delicati** così da preservare la superficie della cucina da eventuali graffi o abrasioni.

Anche la manutenzione risulta, infine, facile e veloce con parti interamente smontabili e facilmente raggiungibili. Garantisci efficienza e durabilità alla tua cucina effettuando una pulizia costante, solo in questo modo ti assicurerà sempre il massimo delle prestazioni.

Perché è il prodotto che fa per te

La **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** per la ristorazione è un prodotto professionale indispensabile in cucina. Risulta, infatti, **uno dei primi elementi ad essere inserito nella progettazione delle cucine professionali**.

Questo modello permette di avere una postazione completa ad alte prestazioni che facilita la linea di lavoro. Diverse sono le misure disponibili e, con i prodotti di Ristoattrezzature, potrai liberamente gestire i tuoi spazi e comporre la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale.

I piedini regolabili in acciaio inox in dotazione ti consentiranno di regolare secondo le tue necessità l'altezza del piano di cottura e lavorare comodamente in ogni momento.

Affianca alla **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** gli arredi inox ideali e ottimizzerai così tempi e spazi di lavoro. Scegli, infine, i dettagli che fanno la differenza, completando la cucina con gli optional disponibili a catalogo.

Consulta il nostro shop online e la scheda tecnica per tutti i dettagli.

N.B: Dotata di termocoppia di sicurezza.

Nota sui colori delle manopole:
Le nostre attrezzature sono disponibili con manopole rosse oppure argento. La scelta del colore non è selezionabile dal cliente e la spedizione avverrà in modo casuale. Tuttavia, qualora vengano ordinati più prodotti della stessa linea, ci impegniamo a fornire tutti gli articoli con manopole dello stesso colore.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x940 mm
Dimensioni forno	570x650x300 mm
Dimensioni imballo	900x840x1100 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso con imballo	106 kg
Peso netto	91 kg
Potenza Bruciatori	7.5 (x2) + 4.2 (x2) kW
Potenza Forno	6 kW
Potenza Gas	23 kW
Potenza totale Gas	29 kW
Temperatura d'esercizio	+120 +330 °C