Cod: 117300023099

Cucina 2 fuochi professionale a gas potenziata da banco appoggio 40×65×48h cm



Descrizione

Completa l'arredo del tuo ristorante con **la cucina 2 fuochi professionale a gas da banco appoggio** di Ristoattrezzature. Indispensabile in cucina e in grado di garantire prestazioni di elevata qualità e la cottura ottimale dei tuoi piatti.

Elemento funzionale e facile da trasportare, questa attrezzatura ti offre ampia flessibilità: provala sia in grandi che in piccoli spazi. Diverse le idee per la sua installazione. Puoi montare, infatti, la tua cucina su una struttura a ponte, poggiarla su un armadio aperto o con portine. **La cucina a 2 fuochi si adatta facilmente a ogni esigenza**: ideale per le cucine professionali di ristoranti, mense e fast food.

Completa la tua area di lavoro in modo professionale con la nostra cucina da appoggio per ristoranti, renderai più fluide le tue preparazioni.

Design e funzionamento

Affidabilità, flessibilità, sicurezza e resistenza trovi questo e molto altro in pochi centimetri. Il design della **cucina 2 fuochi professionale a gas da appoggio** per mense, infatti, è lineare ed essenziale. Le sue **misure** sono:

- **40x65x48h cm**
- **32 kg di peso**.

La **struttura esterna** è interamente composta **in acciaio inox** per garantire durabilità nel tempo e massima igiene alla tua cucina. Fondamentale quando si parla di cibo. **Le griglie**, invece, **sono in ghisa** e offrono una notevole resistenza contro la ruggine. Mettila alla prova con pentolame e tegami di varie dimensioni, sarà in grado di sostenere anche i più intensi ritmi di lavoro.

Il **piano di cottura a gas si compone, inoltre, di 2 bruciatori**: 4.2 (x1) + 7.5 (x1) kW per una potenza gas totale pari a 11.7 kW. Le **manopole frontali**, infine, permettono di **regolare l'intensità della fiamma**, consentendo di ottenere la cottura ottimale per qualsiasi alimento.

Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con la **cucina due 2 fuochi professionale a gas da banco appoggio** perfetta per te.

Pulizia e manutenzione

Per un corretto funzionamento si consiglia di provvedere quotidianamente alla pulizia del prodotto. Ricorda, prima di procedere, di rimuovere i fuochi, così da rendere agevoli e veloci le operazioni di manutenzione e pulizia di ogni parte.

Lava con cura le griglie in ghisa aiutandoti con un panno umido o usa dell'acqua unita a detergenti delicati e mai abrasivi. Assicurerai così alla tua cucina professionale la **massima pulizia e igiene** e una maggiore durevolezza ed efficienza nel tempo.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegliere la **cucina 2 fuochi professionale a gas da banco appoggio** di Ristoattrezzature comporta notevoli vantaggi. Parliamo di un **prodotto** in cui l'attenzione per i materiali e la cura per i dettagli è notevole. Non solo, questa attrezzatura professionale si contraddistingue per:

- **Affidabilità**
- **Ergonomia**
- **Praticità d'uso**
- **Sicurezza**
- **Alti rendimenti**
- **Consumi ridotti**.

Seleziona dal nostro catalogo online gli optional disponibili e completa in modo ottimale la tua area di lavoro. **Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica**.

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	400x650x480 mm
Dimensioni imballo	490x740x560 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso con imballo	37 kg
Peso netto	32 kg
Potenza Bruciatori	7.5 (x1) + 4.2 (x1) kW
Potenza Gas	11.5 kW