Cod: 122370003347

Cucina a Gas 4 fuochi con fiamma pilota, accensione piezoelettrica e forno a Gas S/90 80×90 cm



Descrizione

La **cucina a gas 4 fuochi con forno a gas** di Ristoattrezzature è un'attrezzatura professionale indispensabile in tutte le attività di ristorazione. **Particolarmente indicata in mense, fast food e ristoranti**.

La scelta di un prodotto professionale come la cucina a gas costituita da 4 fuochi e forno è la scelta ideale per ottimizzare i tempi di preparazione dei cibi. Scegli di avere due prodotti in uno e garantisci prestazioni elevate ai tuoi clienti.

Componi la tua area di lavoro in modo funzionale: affidati alla professionalità della nostra azienda e scegli prodotti sicuri e di qualità.

Design e funzionamento

Affidabile, professionale e robusta. Il design della **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** di Ristoattrezzature è molto lineare e professionale. Le sue dimensioni esterne sono di 80x90x97h cm per 143 kg di peso.

La **costruzione della struttura esterna** è interamente realizzata **in acciaio inox** per garantire robustezza, durabilità e massima igiene alla tua cucina.

La **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** per ristoranti è lo strumento professionale progettato per le cucine di medie e grandi attività. Essa consta di 4 fuochi e un forno, una **postazione completa** che integra tutto ciò che ti occorre per la cottura in un'unica attrezzatura. Ciascuno dei fuochi monta griglie per separare il pentolame dal contatto con l'acciaio inox del piano e così preservare l'integrità e la pulizia di tutta la zona cottura.

La **fiamma pilota** garantisce accensione rapida e continua dei bruciatori, riduce i tempi di attesa e aumenta la sicurezza interrompendo il gas in caso di spegnimento. L'accensione **piezoelettrica** è pratica e sicura: non richiede batterie o corrente, funziona con una semplice pressione meccanica, è affidabile anche in ambienti difficili e garantisce lunga durata con minima manutenzione.

È possibile, inoltre, regolare ciascun bruciatore tramite delle **manopole di regolazione del fuoco** poste nella parte frontale della cucina. Nella parte inferiore della **cucina gas a 4 fuochi** è collocato il forno, anche esso alimentato a gas, in grado di accogliere teglie e griglie GN 2/1. La temperatura di esercizio può variare da 120°C a 330°C e si regola tramite manopola dedicata.

Il funzionamento è facile ed intuitivo e ti permette di portare in tavola la bontà dei tuoi piatti in maniera rapida senza rinunciare alla qualità.

Pulizia e manutenzione

La **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** di Ristoattrezzature è interamente realizzata in acciaio inox, un materiale resistente e **facile da pulire**. La sua superficie antiabrasione permette di esporla al lavoro quotidiano senza preoccupazioni.

Ciononostante è indispensabile procedere ad una **pulizia regolare delle attrezzature** al fine di garantire sempre l'igiene richiesta nei luoghi di ristorazione.

Occorre usare, per una accurata pulizia, un panno morbido e non abrasivo proprio per evitare di rovinare la superficie della cucina. Un'ottima alternativa è quella di impiegare **soluzioni naturali** come aceto e acqua.

Inoltre, **la struttura della cucina è priva di angoli** per garantire una pulizia profonda ed accurata. Lo stesso vale per gli accessori.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegliere la **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** per ristoranti e mense significa costruire un'area di lavoro pratica, confortevole e funzionale.

Notevole è la cura dei materiali e l'attenzione ai dettagli che rendono la **cucina gas a 4 fuochi con forno a gas** di Ristoattrezzature un prodotto affidabile e sicuro. L'alimentazione a gas permette, inoltre, l'autonomia rispetto all'impianto elettrico e consumi molto più contenuti.

Scegli tra gli optional disponibili e **scopri tutti i dettagli del prodotto nella scheda tecnica**.

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	800x900x970 mm
Dimensioni imballo	870x970x1100 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso con imballo	155 kg
Peso netto	143 kg
Potenza Forno	6 kW
Potenza Gas	26 kW
Potenza totale Gas	32 kW
Temperatura d'esercizio	+120 +330 °C