Cod: 12846

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



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.

NB: Attrezzatura usata

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