Kabeljau: 8406

Professioneller Gasherd mit 4 Kochstellen, Tischmodell, 60 × 65 × 48 (H) cm



Beschreibung

Das Gaskochfeld ist ein unverzichtbares Element in der Küche. Mit **dem professionellen 4-Flammen-Gas-Tischkochfeld aus Gusseisen** von Ristoattrezzature gewährleisten Sie auch auf kleinem Raum stets hohe Leistung und optimales Garen Ihrer Speisen.

Dieser funktionale und leicht zu transportierende Herd bietet Ihnen große Flexibilität: Sie können entscheiden, ob Sie ihn auf einem Brückengestell montieren oder auf einem offenen Schrank oder einem Schrank mit Türen abstellen möchten. **Da er sich problemlos an alle Anforderungen anpassen lässt**, ist er die ideale Ausstattung für professionelle Küchen in Restaurants, Kantinen und Fast-Food-Betrieben.

Ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich auf praktische Weise, indem Sie aus dem Online-Katalog das für Sie passende Produkt auswählen. **Der professionelle 4-Flammen-Gasherd aus Gusseisen** für Restaurants könnte genau das Richtige sein. Sehen wir uns gemeinsam die technischen Merkmale an.

Design und Funktionsweise

Das Design des **professionellen 4-Flammen-Gas-Tischherds aus Gusseisen von Ristoattrezzature ist geradlinig und schlicht**. Seine Abmessungen betragen **60 x 65 x 48 (H) cm bei einem Gewicht von 40 kg**.

Das Gehäuse besteht vollständig **aus Edelstahl,** um Langlebigkeit und maximale Hygiene in Ihrer Küche zu gewährleisten. **Die Roste** hingegen **sind aus Gusseisen gefertigt** und bieten eine bemerkenswerte Beständigkeit, auch gegen Rost. Zudem ermöglichen sie die Verwendung von Kochgeschirr und Töpfen unterschiedlicher Größe.

Das **Gaskochfeld verfügt schließlich über 4 Brenner:** 2 Brenner mit 4,2 kW + 2 mit 3 kW, was einer Gesamtgasleistung von 14,4 kW entspricht. Mit den **Bedienknöpfen an der Vorderseite** können Sie die Flammenintensität ganz nach Ihren Wünschen einstellen und so jede Art des Garens realisieren. Die Zündung erfolgt piezoelektrisch.

Optimieren Sie die Zubereitungszeiten Ihrer Gerichte mit dem für Sie perfekten**professionellen 4-Flammen-Gas-Tischherd aus Gusseisen**. Erfahren Sie, wie Sie ihn durch richtige Reinigung und Pflege optimal pflegen können.

Reinigung und Wartung

Für einen einwandfreien Betrieb des Herdes empfehlen wir, **alle Teile täglich zu reinigen**. Die Kochstellen lassen sich nämlich vollständig zerlegen, was die Wartungs- und Reinigungsarbeiten einfach und schnell macht.

Entfernen Sie **dazu die Gusseisenroste und reinigen Sie diese sorgfältig mit einem feuchten Tuch oder mit Wasser und milden, niemals scheuernden Reinigungsmitteln**, um Ihrer professionellen Kochstelle **maximale Sauberkeit und Hygiene** zu gewährleisten.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Entscheiden Sie sich **für den professionellen 4-Flammen-Gasherd aus Gusseisen** von Ristoattrezzature und vertrauen Sie darauf, dass die Liebe zum Detail und die Materialauswahl mit größter Sorgfalt erfolgen. Dank seiner **kompakten Abmessungen** eignet er sich ideal auch für kleine Betriebe – es reicht aus, ihn auf einer professionellen Arbeitsplatte zu montieren.

Ihre Stärken sind:

- **Zuverlässigkeit**
- **Robustheit**
- **Ergonomie**
- **Praktische Handhabung**
- **Sicherheit**
- **Hohe Leistung**
- **Geringer Verbrauch**.

Und schließlich **einhervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis**.

Ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich mit einer Auswahl aus den verfügbaren Optionen und **entdecken Sie die auf unserer Website zum Verkauf stehenden Werkbänke**.

Hinweis: Ausgestattet mit einem Sicherheitsthermoelement.

Hinweis zu den Farben der Drehknöpfe:
Unsere Geräte sind mit roten oder silbernen Drehknöpfen erhältlich. Die Farbauswahl kann vom Kunden nicht bestimmt werden, und der Versand erfolgt nach dem Zufallsprinzip. Sollten jedoch mehrere Produkte derselben Serie bestellt werden, verpflichten wir uns, alle Artikel mit Drehknöpfen derselben Farbe zu liefern.

Abmessungen

Außenmaße	600x650x480 mm
Verpackungsmaße	680x740x560 mm

Technisches Datenblatt

Gasleistung	14,4 kW
Gewicht inklusive Verpackung	52 kg
Leistung der Brenner	4,2 (x2) + 3 (x2) kW
Nettogewicht	40 kg