Kabeljau: 106090000012233

Professioneller Gasherd mit 4 Kochstellen und einem statischen Gasbackofen mit einer Kapazität von 4 GN-Blechen der Größe 1/1 (80 × 70 × 90 cm, Höhe)



Beschreibung

Der professionelle Gasherd mit 4 Kochstellen und statischem Gasbackofen von Ristoattrezzature ist die komplette Ausstattung, um Ihre Küche effizient und praktisch einzurichten. Technisches Design und hochwertige Materialien machen ihn zu einem **unverzichtbaren Helfer, um die Zubereitungszeiten Ihrer Gerichte zu optimieren**.

Besonders geeignet für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe, die mit hohem Arbeitsaufkommen konfrontiert sind. **Pizzerien, Restaurants, Konditoreien, Fast-Food-Restaurants und Feinkostgeschäfte**.

Wählen Sie das ideale Modell und die passende Größe aus unserem Online-Katalog aus und ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich ganz nach Ihren beruflichen Anforderungen, indem Sie einige der **verfügbaren Optionen** auswählen.

Design und Funktionsweise

Der **professionelle Gasherd mit 4 Kochstellen und statischem Gasbackofen** besticht durch sein kompaktes Design. Es handelt sich um ein **robustes und zuverlässiges** Profigerät mit Außenmaßen von **80 x 70 x 90 (H) cm** und einem Gewicht von 85 kg.

Die Konstruktion besteht **aus Edelstahl,** um Hygiene und Langlebigkeit zu gewährleisten. **Die Roste der Kochfläche sind hingegen aus emailliertem Gusseisen gefertigt**: ein rostfreies Material, das Spitzenleistung garantiert.

Die Energieversorgung unseres Profikochers erfolgt über Gas, was gleichmäßige Temperaturen und einen geringen Verbrauch gewährleistet. Die Kochstelle besteht aus **4 Brennern** mit einer **Leistung von 3,5 (x2) + 6 (x2) kW** (insgesamt 23 kW), die über frontseitig angebrachte Drehknöpfe aus Kunststoff gesteuert werden.

Darunter befindet sich **der Backofen** – ideal für alle Hefeteige und vieles mehr –, der **Platz für bis zu 4 GN-1/1-Backbleche im Abstand von 7,5 cm bietet; eines davon ist im Lieferumfang enthalten**.

Am Sockel befinden sich **4 höhenverstellbare Füße aus Edelstahl**. Ergänzen Sie Ihre Einrichtung mit der besten professionellen Ausstattung und passen Sie sie an Ihre Bedürfnisse an.

Reinigung und Wartung

Um eine lange Lebensdauer Ihrer **professionellen 4-Flammen-Gas-Kochstelle mit statischem Gasbackofen** für die Gastronomie zu gewährleisten, ist die Reinigung und Wartung aller Teile erforderlich.

Um diesen Vorgang zu vereinfachen, müssen die Gusseisenroste und die Kochstellen entfernt werden. **Verwende spezielle Reinigungsmittel für Edelstahl, damit er länger glänzt**. Um Abrieb oder Kratzer sowohl auf der Innen- als auch auf der Außenfläche zu vermeiden, verwende stets ein weiches Tuch und verzichte auf Scheuerschwämme.

Verwende vorzugsweise ein **natürliches oder mildes Reinigungsmittel**. Trockne alles gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden, und baue das Gerät anschließend wieder zusammen.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Entscheiden Sie sich für **den professionellen 4-Flammen-Gasherd mit statischem Gasbackofen** von Ristoattrezzature, um die Zubereitungszeiten Ihrer Gerichte zu optimieren und ein **flexibles, vielseitiges und zuverlässiges Produkt** zu erhalten.

Bemerkenswert ist die Sorgfalt und Aufmerksamkeit, die das Unternehmen bei der Auswahl hochwertiger Materialien walten lässt: widerstandsfähig und hygienisch.

Die **kompakten Abmessungen** machen sie zu einem unverzichtbaren Helfer in der Küche: leicht zu bewegen und zu bedienen.

Zu den Stärken zählen:

- **Ergonomie**
- **Sicherheit**
- **Geringer Verbrauch**.

Und schließlich ist das Preis-Leistungs-Verhältnis hervorragend. Entdecken Sie alle Produktdetails im technischen Datenblatt.

Abmessungen

Abstand zwischen den Backblechen	75 mm
Außenmaße	800x700x900 mm
Verpackungsmaße	860x760x910 mm

Technisches Datenblatt

Brenner	4 Stück
Gesamtleistung Gas	23 kW
Gewicht inklusive Verpackung	92 kg
Leistung der Brenner	3,5 (x2) + 6 (x2) kW
Leistung des Backofens	4 kW
Nettogewicht	82 kg
Ofentyp	statisches Gas
Stromversorgung	Gas

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	1 Rost im Lieferumfang enthalten (GN 1/1)