**Kabeljau: 106090010012508**

# Professioneller Gasherd mit 6 Kochstellen und einem statischen Gasbackofen mit einer Kapazität für 4 GN-Bleche der Größe 1/1 (120 × 70 × 90 cm, Höhe)



**Beschreibung**

Wenn Sie Ihre professionelle Ausstattung vervollständigen möchten, wählen Sie aus unserem Katalog unseren **professionellen Gasherd mit 6 Kochstellen und statischem Gasbackofen** für Restaurants aus. Ein unverzichtbares Gerät für **einen kompletten und zuverlässigen Arbeitsbereich**.

Professionelle Ausrüstung, geeignet für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe, deren Einsatz insbesondere in **Konditoreien, Restaurants, Fast-Food-Restaurants und Feinkostgeschäften** empfohlen wird.

Wählen Sie das ideale Modell aus unserem Katalog und vertrauen Sie auf die Erfahrung und Professionalität eines führenden italienischen Unternehmens der Branche.

**Wählen Sie die verfügbaren Optionen aus**, um den idealen Herd zusammenzustellen, der Ihren beruflichen Anforderungen am besten entspricht.

Design und Funktionsweise

**Der professionelle 6-Flammen-Gasherd mit statischem Gasbackofen** für Konditoreien ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und zeichnet sich durch ein technisches Design mit **kompakten und schlichten Linien** aus. Er lässt sich problemlos in jeden Raum integrieren.

Die Außenmaße betragen **120 x 70 x 90 (H) cm** bei einem Gewicht von 108 kg. Was die Wahl eines Herdes von Ristoattrezzature besonders attraktiv macht, ist die robuste Bauweise. **Komplett aus Edelstahl gefertigt**: ideal, um Hygiene, Widerstandsfähigkeit und einfache Reinigung zu gewährleisten.

**Die Roste der Kochfläche bestehen aus emailliertem Gusseisen**, einem ebenso interessanten wie widerstandsfähigen Material für den intensiven Einsatz in der Küche.

Unsere Profiküche wird mit Gas betrieben und verfügt über **6 Kochstellen** mit einer **Leistung von 3,5 (x3) + 6 (x3) kW**, was einer Gesamtleistung von 32,5 kW entspricht. Die Flamme lässt sich unabhängig über frontseitig angebrachte Drehknöpfe aus Kunststoff regeln.

Dieses Modell verfügt über **einen Backofen** mit großem Edelstahlgriff, der Platz für bis zu 6 GN 1/1-Backbleche im Abstand von 7,5 cm bietet; eines davon ist im Lieferumfang enthalten.

Am Boden befinden sich **4 höhenverstellbare Edelstahlfüße**, die sich an die individuellen Bedürfnisse des Bedieners anpassen lassen.

Reinigung und Wartung

Die Reinigung des **professionellen 6-Flammen-Gasherds mit statischem Gasbackofen** für Pizzerien und Restaurants ist ein grundlegender Vorgang, der täglich und nach einem genauen Verfahren durchgeführt werden muss.

Bevor Sie beginnen, müssen Sie sicherstellen, dass **der Gashahn geschlossen ist**. **Reinigen** Sie anschließend **die Arbeitsfläche und das Zubehör aus Edelstahl mit speziellen Reinigungsmitteln oder einem milden Reiniger**. Spülen Sie alles ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch. Von der Verwendung aggressiver Reinigungsmittel sowie von Scheuerschwämmen oder Scheuerstreifen wird abgeraten.

**Reinigen** Sie **die Brenner** regelmäßig, um deren langfristige Funktionsfähigkeit zu gewährleisten. Schließlich dürfen die **Gusseisenroste** niemals in die Spülmaschine gegeben werden, sondern müssen von Hand mit lauwarmem Wasser und Seife gereinigt werden.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

**Der professionelle 6-Flammen-Gasherd mit statischem Gasbackofen** für Restaurants ist die ideale Wahl, um die Garzeiten Ihrer Gerichte zu optimieren. Er kombiniert die Nutzung der Kochfelder mit der des Backofens.

Es handelt sich um eine besonders vorteilhafte Wahl, da es sich um professionelle Geräte handelt: **vielseitig und zuverlässig**. Ristoatterzzature legt großen Wert auf die Auswahl ausschließlich hochwertiger Materialien, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

**Der Gasverbrauch ist gering** und das Preis-Leistungs-Verhältnis unserer im Katalog verfügbaren Produkte ist hervorragend. Entdecken Sie unsere Angebote, wählen Sie die gewünschten Optionen aus und kontaktieren Sie uns für ein kostenloses Angebot.

**Abmessungen**

| | |
|---|---|
| Abstand zwischen den Backblechen | 75 mm |
| Außenmaße | 1200x700x900 mm |
| Verpackungsmaße | 1300x750x1000 mm |

**Technisches Datenblatt**

| | |
|---|---|
| Brenner | 6 Stk. |
| Gesamtleistung Gas | 32.5 kW |
| Gewicht inklusive Verpackung | 100 kg |
| Leistung der Brenner | 3,5 (x3) + 6 (x3) kW |
| Leistung des Backofens | 4 kW |
| Nettogewicht | 90 kg |
| Ofentyp | statisches Gas |
| Stromversorgung | Gas |

**Serienausstattung**

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