Kabeljau: 106100012508

Professioneller Gasherd mit 6 Kochstellen und offenem Fach (120 × 70 × 90 (H) cm)



Beschreibung

Die Küche ist das Herzstück eines professionellen Betriebs, weshalb die Wahl der idealen Küche von entscheidender Bedeutung ist. Auf dem Markt sind **verschiedene Typen und Modelle** erhältlich, um den vielfältigen beruflichen Anforderungen gerecht zu werden.

Der **professionelle Gasherd mit 6 Kochstellen und offenem Garraum** für Restaurants ist ein unverzichtbares Gerät. Ristoattrezzature garantiert **hochwertige Materialien und hervorragende Leistungsmerkmale**.

Qualität, Effizienz und Kompaktheit. Entscheiden Sie sich für die Flexibilität und Funktionalität eines hochwertigen professionellen Geräts, das sich für Restaurants, Kantinen, Küchenbetriebe und Fast-Food-Restaurants eignet. Alle technischen Details **finden Sie** in **unserem Online-Katalog**.

Design und Funktionsweise

Der professionelle Gasherd mit 6 Kochstellen und offenem Garraum für Restaurants besticht durch ein schlichtes Design mit klaren Linien und minimalen Abmessungen: ideal auch für kleine Räume.

Dieses Modell wird mit Gas betrieben und verfügt über 6 Brenner: **ein sicheres und zuverlässiges Gerät** für jeden Bereich der professionellen Gastronomie. Die Abmessungen unseres Herdes betragen **120 x 70 x 90 (H) cm** bei einem Gewicht von 95 kg.

Besonderes Augenmerk wurde auf die Materialauswahl gelegt: Die Konstruktion besteht vollständig **aus Edelstahl**. Das Hauptmaterial des Herdes gewährleistet Robustheit, Chemikalienbeständigkeit und Langlebigkeit.

Die Brenner bestehen aus Gusseisen mit einer Leistung von 28,5 kW, die **oberen Roste** aus **emailliertem Gusseisen**: eine Garantie für zusätzlichen Schutz.

Die an der Vorderseite angebrachten **Drehknöpfe** für eine einfache und intuitive Bedienung bestehen hingegen **aus duroplastischem Kunststoff**. Die Flammenintensität lässt sich individuell regulieren.

Am Sockel befinden sich **höhenverstellbare Stahlfüße**, was die besondere Rücksichtnahme auf den einzelnen Bediener unterstreicht.

Reinigung und Wartung

Der professionelle Gasherd mit 6 Kochstellen und offenem Unterbau ist leicht zu reinigen und gewährleistet so Hygiene am Arbeitsplatz. **Er wurde gemäß den geltenden Vorschriften hergestellt**; eine regelmäßige Reinigung aller Teile reicht aus, um einen optimalen und dauerhaften Einsatz zu gewährleisten.

Um die Arbeit zu erleichtern, **entfernen Sie die Kochstellen und die Gusseisenroste** und reinigen Sie die Kochfläche sowie den darunterliegenden Raum mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.

Führen Sie diese Reinigung täglich durch und **sorgen Sie** so **mit wenigen Handgriffen für maximale Hygiene in der Küche**.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Entscheiden Sie sich für **den professionellen 6-Brenner-Gasherd mit offenem Unterbau** von Ristoattrezzature, um in Ihrem Betrieb eine hervorragende Leistung zu gewährleisten. Die professionelle Ausrüstung wurde aus den **besten Materialien** gefertigt **und zeichnet sich durch ein praktisches und funktionales Design** aus.

Ideal für die einfache Integration in jedes Arbeitsumfeld: **zuverlässig und vielseitig**. Wählen Sie die Maße, die Ihren beruflichen Anforderungen am besten entsprechen, und ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich mit einem hochwertigen Element.

Sorgen Sie für ideale Garbedingungen für Ihre Gerichte und entscheiden Sie sich für ein großzügiges Kochfeld mit mehreren Kochstellen, um auch hohe Arbeitsbelastungen zu bewältigen.

Vertrauen Sie auf die Professionalität und Seriosität unseres Unternehmens mit einem langfristigen, kontinuierlichen Kundenservice.

Schließen Sie Ihren Kauf mit einem Klick ab und beginnen Sie, Zeit und Arbeitsraum zu optimieren. **Vervollständigen Sie Ihre Küche durch die Auswahl der verfügbaren Optionen** und lassen Sie sich von einem wettbewerbsfähigen Verkaufspreis und geringem Verbrauch überzeugen. **Entdecken Sie alle Details im technischen Datenblatt**.

Abmessungen

Außenmaße	1200x700x900 mm
Verpackungsmaße	1300x750x1000 mm

Technisches Datenblatt

Brenner	6 Stk.
Gasleistung	28,5 kW
Gewicht inklusive Verpackung	90 kg
Leistung der Brenner	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Nettogewicht	80 kg
Stromversorgung	Gas