Kabeljau: 106110002233

Professioneller Gasherd mit 4 Kochstellen, offenem Garraum und Zündflamme, 80 × 70 × 90 (H) cm



Beschreibung

Der **professionelle Gasherd mit 4 Kochstellen, offenem Garraum und Zündflamme** von Ristoattrezzature ist das unverzichtbare Gerät für die sichere und schnelle Zubereitung Ihrer Gerichte. **Bieten Sie Ihren Gästen köstliche Speisen an und optimieren Sie die Zubereitungszeiten** mit der richtigen Ausrüstung.

Geeignet für alle Bereiche der Gastronomie, insbesondere für Küchen in Restaurants, Pizzerien, Backstuben und Kantinen.

Der Katalog von Ristoattrezzature bietet eine Vielzahl von Modellen. Wählen Sie das Modell aus, das Ihren Anforderungen am besten entspricht.

Design und Funktionsweise

Der **professionelle Gasherd mit 4 Kochstellen, offenem Kochraum und Zündflamme** zeichnet sich durch sein technisches Design, den geringen Platzbedarf, hochwertige Materialien und seine praktische Handhabung aus.

Die Abmessungen dieses Herdes betragen **80 x 70 x 90 (H) cm** bei einem Gewicht von 72 kg. Die Konstruktion besteht **aus** rostfreiem **Edelstahl**: ein ideales Material, um maximale Hygiene und Robustheit zu gewährleisten.

Die Energieversorgung erfolgt über Gas, und **der Herd verfügt über 4 Brenner mit einer Leistung von 3,5 (x2) + 6 (x2) kW, was einer Gesamtleistung von 19 kW entspricht**. Die **oberen Grillroste** bestehen aus **emailliertem Gusseisen**. Über die frontseitig angebrachten **Drehknöpfe aus duroplastischem Kunststoff** können Sie jede einzelne Flamme individuell regeln, um jedes Gericht separat und unabhängig voneinander zuzubereiten.

Im unteren Bereich befindet sich ein offenes Fach, das zur Unterbringung von professionellen Geräten oder als Speisenwärmer genutzt werden kann und zusätzlichen Stauraum bietet. Am Sockel sind schließlich **4 höhenverstellbare Stahlfüße** angebracht.

Reinigung und Wartung

Pflegen Sie Ihre professionelle Ausrüstung und sorgen Sie mit wenigen Handgriffen für Hygiene und Sauberkeit. **Der professionelle 4-Flammen-Gasherd mit offenem Fach und Zündflamme** ist mit klaren Linien gestaltet, die die Reinigung und Wartung erleichtern.

Für eine gründliche Reinigung empfehlen wir, **die Roste zu entfernen und mit Seifenwasser zu waschen**. **Reinigen Sie** anschließend **die Edelstahl-Arbeitsfläche** und alle Teile aus diesem Material **mit einem milden Reinigungsmittel**, um die Oberfläche nicht anzugreifen, und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch ab.

Sorgen Sie mit der richtigen Vorgehensweise für maximale Hygiene in der Küche. Denken Sie daran, die Brenner regelmäßig zu reinigen, um eine kräftige Flamme zu gewährleisten.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Hochwertige Materialien, kompaktes Design und optimale Zeit- und Platznutzung in der Küche. Die Wahl **des professionellen 4-Flammen-Gasherds mit offenem Garraum und Zündflamme** ist eine besonders vorteilhafte Option. Eine flexible und vielseitige Lösung.

Ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich mit hoher Funktionalität und wählen Sie aus dem Katalog das professionelle Gerät aus, das Ihren Anforderungen am besten entspricht.

Der Herd ist zudem aus hochwertigen Materialien gefertigt, um hohen Arbeitsbelastungen standzuhalten. **Alle Details findest du im technischen Datenblatt**.

Abmessungen

Außenmaße	800x700x900 mm
Verpackungsmaße	860x760x910 mm

Technisches Datenblatt

Brenner	4 Stück
Gasleistung	19 kW
Gewicht inklusive Verpackung	82 kg
Leistung der Brenner	3,5 (x2) + 6 (x2) kW
Nettogewicht	72 kg
Stromversorgung	Gas

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	Zündflamme