Kabeljau: 106110012508

Professioneller Gasherd mit 6 Kochstellen, offenem Garraum und Zündflamme, 120 × 70 × 90 (H) cm



Beschreibung

Der **professionelle Gasherd mit 6 Kochstellen** für Restaurants ist ein unverzichtbares Gerät in der Küche. Entscheiden Sie sich bei der Ausstattung Ihres Betriebs für den Gasherd mit offenem Kochfeld von Ristoattrezzature und sichern Sie sich eine hervorragende Leistungsfähigkeit.

Ideales Garergebnis, hochwertige Materialien und minimaler Platzbedarf. Die Gaskochplatte eignet sich auch ideal für kleine Räume. Entscheiden Sie sich für die Flexibilität und Funktionalität eines Geräts, das sich an die professionellen Anforderungen jedes Küchenmitarbeiters anpassen lässt.

Besonders geeignet für professionelle Küchen in Restaurants, Kantinen und Fast-Food-Betrieben. **Schauen Sie sich unseren Online-Katalog an** und wählen Sie das passende Modell aus.

Design und Funktionsweise

Zuverlässigkeit und Sicherheit. Das sind die Merkmale, die **den professionellen 6-Flammen-Gasherd** von Ristoattrezzature auszeichnen. Das Design ist geradlinig und schlicht, wie es sich für eine professionelle Küche gehört.

Die Abmessungen dieses im Katalog aufgeführten Modells betragen **120 x 70 x 90 (H) cm** bei einem Gewicht von 95 kg.

Die Konstruktion besteht vollständig **aus** rostfreiem **Edelstahl**, um Robustheit und Langlebigkeit Ihrer professionellen Ausrüstung zu gewährleisten.

Sechs Gusseisenbrenner mit einer Gesamtleistung von 28,5 kW sind verbaut. Die **oberen Grillroste** bestehen hingegen aus **emailliertem Gusseisen**: ein Material, das reines Gusseisen übertrifft und zusätzlichen Schutz vor Feuchtigkeit, Geschmacks- und Geruchsübertragung bietet.

Die an der Vorderseite angeordneten **Drehknöpfe** bestehen **aus wärmeunempfindlichem**, nicht wärmeleitendem **Duroplast** und ermöglichen eine einfache Regulierung der Flammenintensität.

Schließlich ist das Gerät an der Unterseite mit **höhenverstellbaren Stahlfüßen** ausgestattet. Entscheiden Sie sich für die Vielseitigkeit eines Geräts, das sich perfekt an jeden Stil und jeden Raum anpasst.

Reinigung und Wartung

Eine ordnungsgemäße Reinigung und Wartung gewährleistet den einwandfreien Betrieb unseres **professionellen 6-Flammen-Gasherds** für Restaurants.

Die Kochstellen müssen demontiert werden, was die Arbeiten erleichtert und beschleunigt; anschließend können die Gusseisenroste entfernt werden. Waschen Sie das Gerät schließlich mit **einem weichen Tuch, warmem Wasser und milden Reinigungsmitteln**.

Sorgen Sie mit wenigen Handgriffen für maximale Hygiene in der Küche und führen Sie diese Reinigung täglich durch.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Kaufen und installieren Sie **den professionellen 6-Flammen-Gasherd** von Ristoattrezzature, um die Ausstattung Ihrer Profiküche praktisch und funktional zu vervollständigen.

Es handelt sich um **ein** in jeder Hinsicht **sehr vorteilhaftes Gerät**.

Zunächst einmal besteht das Produkt aus **hochwertigen Materialien**, um einen optimalen Betrieb, eine lange Lebensdauer und Widerstandsfähigkeit gegenüber anspruchsvollen und intensiven Arbeitsbelastungen zu gewährleisten.

Das kompakte Design und die Ergonomie gewährleisten einen breiten Einsatz in jedem Umfeld: Entscheiden Sie sich für ein **vielseitiges, flexibles und zuverlässiges Produkt**.

Zu diesen Eigenschaften kommen als weitere Stärken unserer Küche ein attraktiver Verkaufspreis und ein geringer Energieverbrauch hinzu.

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

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	Zündflamme