Kabeljau: 122350023099

Professioneller Gasherd mit 2 Kochstellen, zur Aufstellung auf einer Arbeitsplatte, mit Zündflamme und piezoelektrischer Zündung, 40 × 65 × 48 (H) cm



Beschreibung

Vervollständigen Sie die Ausstattung Ihres Restaurants mit **dem professionellen Gasherd mit zwei Kochstellen von** Ristoattrezzature, **der auf einer Arbeitsplatte aufgestellt wird**. Ein unverzichtbares Gerät in der Küche, das hohe Qualität und das optimale Garen Ihrer Gerichte gewährleistet.

Dieses funktionale und leicht zu transportierende Gerät bietet dir große Flexibilität: Probiere**es** sowohl in großen als auch in kleinen Räumen aus. Es gibt verschiedene Möglichkeiten für die Aufstellung. Du kannst deinen Herd nämlich auf einer Brückenkonstruktion montieren oder auf einen offenen Schrank bzw. einen Schrank mit Türen stellen. **Der 2-Flammen-Herd passt sich problemlos allen Anforderungen an**: ideal für professionelle Küchen in Restaurants, Kantinen und Fast-Food-Betrieben.

Runden Sie Ihren Arbeitsbereich professionell mit unserem Tischherd für Restaurants ab – so sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf bei der Zubereitung.

Design und Funktionsweise

Zuverlässigkeit, Flexibilität, Sicherheit und Widerstandsfähigkeit – all das und noch viel mehr findest du auf wenigen Zentimetern. Das Design des **professionellen Gas-Tischherds mit 2 Kochstellen** für Kantinen ist nämlich geradlinig und schlicht. Seine **Maße** betragen:

- **40 x 65 x 48 (H) cm**
- **Gewicht: 32 kg**.

Das **Gehäuse** besteht vollständig **aus Edelstahl,** um Langlebigkeit und maximale Hygiene in Ihrer Küche zu gewährleisten. Das ist entscheidend, wenn es um Lebensmittel geht. **Die Roste** hingegen **bestehen aus Gusseisen** und bieten eine bemerkenswerte Rostbeständigkeit. Testen Sie sie mit Töpfen und Pfannen verschiedener Größen – sie hält selbst den intensivsten Arbeitsrhythmen stand.

Das **Gaskochfeld verfügt zudem über 2 Brenner**: 4,2 (x1) + 3 (x1) kW für eine Gesamtgasleistung von 7,2 kW. Über die **Bedienknöpfe an der Vorderseite** lässt sich schließlich **die Flammenintensität regulieren**, sodass für jedes Gericht die optimale Garstufe erreicht werden kann.

Die **Zündflamme** gewährleistet ein schnelles und kontinuierliches Zünden der Brenner, verkürzt die Wartezeiten und erhöht die Sicherheit, indem sie die Gaszufuhr bei Erlöschen der Flamme unterbricht. Die **piezoelektrische** Zündung ist praktisch und sicher: Sie benötigt weder Batterien noch Strom, funktioniert durch einfachen mechanischen Druck, ist auch in rauen Umgebungen zuverlässig und garantiert eine lange Lebensdauer bei minimalem Wartungsaufwand.

Entscheide dich dafür, die Zubereitungszeiten deiner Gerichte mit dem für dich perfekten **professionellen Gasherd mit zwei Kochstellen für die Arbeitsplatte** zu optimieren.

Reinigung und Wartung

Für einen einwandfreien Betrieb empfehlen wir, das Produkt täglich zu reinigen. Denken Sie daran, vor Beginn der Arbeiten die Kochplatten zu entfernen, um die Wartung und Reinigung aller Teile einfach und schnell zu gestalten.

Waschen Sie die Gusseisenroste sorgfältig mit einem feuchten Tuch oder verwenden Sie Wasser in Kombination mit milden, niemals scheuernden Reinigungsmitteln. So gewährleisten Sie für Ihren professionellen Herd **maximale Sauberkeit und Hygiene** sowie eine längere Lebensdauer und Effizienz im Laufe der Zeit.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Die Entscheidung für **den professionellen Gasherd mit 2 Kochstellen von** Ristoattrezzature bietet erhebliche Vorteile. Es handelt sich um ein **Produkt „Made in Italy“**, bei dem die Auswahl der Materialien und die Liebe zum Detail besonders hervorstechen. Darüber hinaus zeichnet sich dieses professionelle Gerät durch folgende Merkmale aus:

- **Zuverlässigkeit**
- **Ergonomie**
- **Benutzerfreundlichkeit**
- **Sicherheit**
- **Hohe Leistung**
- **Geringer Verbrauch**.

Wählen Sie aus unserem Online-Katalog die verfügbaren Optionen aus und statten Sie Ihren Arbeitsbereich optimal aus. **Alle Details finden Sie im technischen Datenblatt**.

Hinweis: Ausgestattet mit einem Sicherheitsthermoelement.

Hinweis zu den Farben der Drehknöpfe:
Unsere Geräte sind mit roten oder silbernen Drehknöpfen erhältlich. Die Farbauswahl kann vom Kunden nicht bestimmt werden, und die Lieferung erfolgt nach dem Zufallsprinzip. Wenn jedoch mehrere Produkte derselben Serie bestellt werden, verpflichten wir uns, alle Artikel mit Drehknöpfen derselben Farbe zu liefern.

Abmessungen

Außenmaße	400x650x480 mm
Verpackungsmaße	490x740x560 mm

Technisches Datenblatt

Gasleistung	7,2 kW
Gewicht inklusive Verpackung	37 kg
Leistung der Brenner	4,2 (x1) + 3 (x1) kW
Nettogewicht	32 kg
Stromversorgung	Gas