Kabeljau: 122370002930

Gasherd mit 4 Kochstellen, Zündflamme, piezoelektrischer Zündung und Gasbackofen S/70, 80 × 70 cm



Beschreibung

Kompakt, vielseitig und robust: Das sind die Merkmale des **Gasherds mit 4 Kochstellen und Gasbackofen** von Ristoattrezzature. Schauen Sie sich den Online-Katalog an und wählen Sie die Größe aus, die Ihren Anforderungen am besten entspricht.

Gestalten Sie Ihren Arbeitsbereich praktisch und funktional – ausgehend von einem unverzichtbaren professionellen Element: dem **Gasherd mit 4 Kochstellen und Gasbackofen**. Dieses äußerst wichtige Gerät verfügt über ein **Edelstahlgehäuse mit 4 Kochstellen und einem eingebauten Backofen**, wodurch es sich perfekt für die Gastronomie eignet.

Der professionelle Gasherd**eignet sich besonders für Fast-Food-Betriebe, Hotels und Restaurants** und hält dem hohen Tempo der Gastronomie stand, wobei er stets eine hervorragende Leistung garantiert.

Design und Funktionsweise

Der **Gasherd mit 4 Kochstellen und Gasbackofen von** Ristoattrezzature besticht durch ein sehr unauffälliges und funktionales Design, das den Anforderungen einer professionellen Küche gerecht wird.

Die **Konstruktion besteht vollständig aus Edelstahl**; die **Außenmaße** betragen **80 x 70 x 94 (H) cm**, das Gewicht 91 kg und die Leistung 19,4 kW.

Das Modell verfügt über einen **im unteren Bereich integrierten Backofen** mit den Maßen 57 x 65 x 30 (H) cm **und einer Leistung von 6 kW, der** Platz für 3 Backbleche der Größe GN 2/1 bietet. Die Betriebstemperatur lässt sich zudem ganz einfach über Drehknöpfe an der Vorderseite des Herdes regeln und reicht von **+120 bis +330 °C**.

Im oberen Bereich befinden sich die Brenner und Grillroste, die widerstandsfähig und robust sind und jeder Temperatur sowie jeder Zubereitung standhalten.

Die **Zündflamme** gewährleistet ein schnelles und kontinuierliches Anzünden der Brenner, verkürzt die Wartezeiten und erhöht die Sicherheit, indem sie die Gaszufuhr im Falle eines Erlöschens unterbricht. Die **piezoelektrische** Zündung ist praktisch und sicher: Sie benötigt weder Batterien noch Strom, funktioniert durch einfachen mechanischen Druck, ist auch unter schwierigen Umgebungsbedingungen zuverlässig und garantiert eine lange Lebensdauer bei minimalem Wartungsaufwand.

Reinigung und Wartung

Der **4-Flammen-Gasherd mit Gasbackofen von** Ristoattrezzature ist für den Einsatz in Profiküchen konzipiert. Daher ist die Verwendung eines widerstandsfähigen und hygienischen Materials wie**Edelstahl** erforderlich, das zudem leicht zu reinigen ist.

Es ist stets ratsam, **nicht scheuernde Schwämme und milde Reinigungsmittel** zu verwenden, um die Oberfläche des Herdes vor Kratzern oder Abrieb zu schützen.

Auch die Wartung ist dank vollständig zerlegbarer und leicht zugänglicher Teile**einfach und schnell**. Gewährleisten Sie die Effizienz und Langlebigkeit Ihres Herdes durch regelmäßige Reinigung – nur so stellen Sie stets maximale Leistung sicher.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Der Gasherd mit 4 Kochstellen und Gasbackofen für die Gastronomie ist ein unverzichtbares professionelles Produkt in der Küche. Er gehört nämlich **zu den ersten Elementen, die bei der Planung professioneller Küchen berücksichtigt werden**.

Dieses Modell bietet Ihnen einen kompletten, leistungsstarken Arbeitsplatz, der den Arbeitsablauf erleichtert. Es sind verschiedene Größen erhältlich, und mit den Produkten von Ristoattrezzature können Sie Ihre Räume frei gestalten und Ihren Arbeitsbereich praktisch und funktional einrichten.

Mit den mitgelieferten verstellbaren Edelstahlfüßen können Sie die Höhe der Kochfläche ganz nach Ihren Bedürfnissen anpassen und jederzeit bequem arbeiten.

Kombinieren Sie **den 4-Flammen-Gasherd mit Gasbackofen mit** den passenden Edelstahl-Einrichtungselementen und optimieren Sie so Arbeitszeiten und -räume. Wählen Sie schließlich die Details, die den Unterschied ausmachen, und vervollständigen Sie die Küche mit den im Katalog verfügbaren Optionen.

Alle Details finden Sie in unserem Online-Shop und 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	800x700x940 mm
Ofenabmessungen	570x300x650 mm
Verpackungsmaße	900x840x1100 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+120 +330 °C
Gasleistung	19,5 kW
Gesamtleistung Gas	25.4 kW
Gewicht inklusive Verpackung	106 kg
Leistung der Brenner	5,5 (x2) + 4,2 (x2) kW
Leistung des Backofens	6 kW
Nettogewicht	91 kg
Stromversorgung	Gas