Kabeljau: 12846

Gebrauchter professioneller Gasherd mit 2 Kochstellen und Aufsatzplatte (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 an alle 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 reibungsloseren Ablauf bei der Zubereitung.

Design und Funktionsweise

Zuverlässigkeit, Flexibilität, Sicherheit und Widerstandsfähigkeit – all das und noch viel mehr finden Sie 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 Grillroste** 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 außerdem über 2 Brenner**: 4,2 (x1) + 7,5 (x1) kW für eine Gesamtgasleistung von 11,7 kW. Mit den **Bedienknöpfen an der Vorderseite** lässt sich **die Flammenintensität regulieren**, sodass Sie für jedes Gericht die optimale Garstufe einstellen können.

Entscheiden Sie sich dafür, die Zubereitungszeiten Ihrer Gerichte mit dem für Sie perfekten **professionellen Gas-Tischherd mit zwei Kochstellen** zu optimieren.

Reinigung und Wartung

Für einen einwandfreien Betrieb wird empfohlen, das Produkt täglich zu reinigen. Denken Sie daran, vor Beginn der Arbeiten die Kochstellen 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.

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**, 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 Sicherheits-Thermoelement.

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

Hinweis: Gebrauchte Geräte

Abmessungen

Außenmaße	400x650x480 mm
Verpackungsmaße	490x740x560 mm

Technisches Datenblatt

Gasleistung	11,5 kW
Gewicht inklusive Verpackung	37 kg
Leistung der Brenner	7,5 (x1) + 4,2 (x1) kW
Nettogewicht	32 kg
Stromversorgung	Gas