Kabeljau: 5674

Gasherd mit 4 Kochstellen und Gasbackofen S/90, 80 × 90 cm



Beschreibung

Der **Gasherd mit 4 Kochstellen und Gasbackofen von** Ristoattrezzature ist ein unverzichtbares professionelles Gerät in jedem Gastronomiebetrieb. **Er eignet sich besonders für Kantinen, Fast-Food-Restaurants und Gaststätten**.

Die Entscheidung für ein professionelles Produkt wie diesen Gasherd mit 4 Kochstellen und Backofen ist die ideale Wahl, um die Zubereitungszeiten zu optimieren. Entscheiden Sie sich für zwei Produkte in einem und garantieren Sie Ihren Kunden höchste Leistung.

Gestalten Sie Ihren Arbeitsbereich funktional: Vertrauen Sie auf die Professionalität unseres Unternehmens und entscheiden Sie sich für sichere und hochwertige Produkte.

Design und Funktionsweise

Zuverlässig, professionell und robust. Das Design des **Gasherds mit 4 Kochstellen und Gasbackofen** von Ristoattrezzature ist sehr klar und professionell. Die Außenmaße betragen 80 x 90 x 97 (H) cm bei einem Gewicht von 143 kg.

Die Außenkonstruktion besteht vollständig **aus Edelstahl,** um Robustheit, Langlebigkeit und maximale Hygiene in Ihrer Küche zu gewährleisten.

Der Gasherd mit 4 Kochstellen und Gasbackofen für Restaurants ist ein professionelles Gerät, das für die Küchen mittlerer und großer Betriebe konzipiert wurde. Er besteht aus 4 Kochstellen und einem Backofen – eine **komplette Kochstation**, die alles, was Sie zum Kochen benötigen, in einem einzigen Gerät vereint. Jedes der Kochfelder ist mit Gittern ausgestattet, um den Kontakt des Kochgeschirrs mit dem Edelstahl der Kochfläche zu verhindern und so die Unversehrtheit und Sauberkeit des gesamten Kochbereichs zu gewährleisten.

Zudem lässt sich jeder Brenner über die an der Vorderseite des Herdes angebrachten **Drehregler für die Flammenstärke** einstellen. Im unteren Bereich des **Gasherds mit 4 Kochstellen** befindet sich der ebenfalls gasbetriebene Backofen, der GN-2/1-Backbleche und -Roste aufnehmen kann. Die Betriebstemperatur kann zwischen 120 °C und 330 °C variieren und wird über einen eigenen Drehknopf geregelt.

Die Bedienung ist einfach und intuitiv und ermöglicht es Ihnen, die Köstlichkeiten Ihrer Gerichte schnell auf den Tisch zu bringen, ohne dabei auf Qualität verzichten zu müssen.

Reinigung und Wartung

Der **4-Flammen-Gasherd mit Gasbackofen** von Ristoattrezzature ist vollständig aus Edelstahl gefertigt, einem widerstandsfähigen und **leicht zu reinigenden** Material. Dank seiner abriebfesten Oberfläche kann er problemlos dem täglichen Einsatz standhalten.

Dennoch ist eine **regelmäßige Reinigung der Geräte** unerlässlich, um stets die in Gastronomiebetrieben geforderte Hygiene zu gewährleisten.

Für eine gründliche Reinigung sollte ein weiches, nicht scheuerndes Tuch verwendet werden, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden. Eine hervorragende Alternative sind **natürliche Reinigungsmittel** wie Essig und Wasser.

Zudem **ist die Konstruktion der Küche eckenfrei**, um eine gründliche und sorgfältige Reinigung zu gewährleisten. Das Gleiche gilt für das Zubehör.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Die Entscheidung für **den Gasherd mit 4 Kochstellen und Gasbackofen** für Restaurants und Kantinen bedeutet, einen praktischen, komfortablen und funktionalen Arbeitsbereich zu schaffen.

Bemerkenswert sind die hochwertige Materialauswahl und die Liebe zum Detail, die den **4-Flammen-Gasherd mit Gasbackofen**

von Ristoattrezzature zu einem zuverlässigen und sicheren Produkt machen. Die Gasversorgung ermöglicht zudem Unabhängigkeit vom Stromnetz und einen deutlich geringeren Verbrauch.

Wählen Sie aus den verfügbaren Optionen und **entdecken Sie alle Produktdetails im technischen Datenblatt**.

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	800x900x970 mm
Verpackungsmaße	870x970x1100 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+120 +330 °C
Gasleistung	20 kW
Gesamtleistung Gas	26 kW
Gewicht inklusive Verpackung	155 kg
Leistung der Brenner	5,5 (x2) + 4,5 (x2) kW
Leistung des Backofens	6 kW
Nettogewicht	143 kg
Stromversorgung	Gas