Kabeljau: 5605

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



Beschreibung

Kompakt, vielseitig und robust: Das sind die Merkmale des **Gasherds mit 4 Kochfeldern 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 20,4 kW.

Das Modell verfügt über einen **im unteren Bereich integrierten Backofen** mit den Maßen 65 x 30 x 57 (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.

Reinigung und Wartung

Der **Gasherd mit 4 Kochstellen und 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 findest du in unserem Online-Shop und 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	800x700x940 mm
Ofenabmessungen	650x570x300 mm
Verpackungsmaße	900x840x1100 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+120 +330 °C
Gasleistung	20,4 kW
Gewicht inklusive Verpackung	106 kg
Leistung der Brenner	4,2 (x2) + 3 (x2) kW
Leistung des Backofens	6 kW
Nettogewicht	91 kg
Stromversorgung	Gas