Bacalao: 8406

Cocina profesional de gas de 4 fuegos, de sobremesa, de 60 × 65 × 48 h cm



Descripción

La placa de gas es un elemento indispensable en la cocina. Garantiza siempre un alto rendimiento y una cocción óptima de tus alimentos, incluso en espacios reducidos, con **la placa de gas profesional de cuatro fuegos de** Ristoattrezzature, **fabricada en hierro fundido y diseñada para colocar sobre encimera**.

Funcional y fácil de transportar, esta cocina te ofrece una gran flexibilidad: puedes decidir si montarla sobre una estructura en puente, colocarla sobre un armario abierto o con puertas. Su **capacidad para adaptarse fácilmente a cualquier necesidad** la convierte en el equipo ideal para las cocinas profesionales de restaurantes, comedores y establecimientos de comida rápida.

Completa tu espacio de trabajo de forma práctica eligiendo en el catálogo online el producto adecuado para ti. **La cocina profesional de gas de 4 fuegos sobre encimera, de hierro fundido**, para restaurantes podría ser la opción ideal. Veamos juntos sus características técnicas.

Diseño y funcionamiento

El diseño de **la cocina profesional de gas de 4 fuegos de hierro fundido de Ristoattrezzature es lineal y sencillo**. Sus dimensiones son **60 x 65 x 48 h cm y pesa 40 kg**.

La **estructura exterior** está fabricada íntegramente **en acero inoxidable** para garantizar una gran durabilidad y la máxima higiene en tu cocina. **Las rejillas**, por su parte, **son de hierro fundido** y ofrecen una gran resistencia, incluso frente al óxido. Además, permiten colocar ollas y sartenes de diferentes tamaños.

Por último, la **placa de cocción de gas cuenta con 4 quemadores**: 2 de 4,2 kW y 2 de 3 kW, lo que suma una potencia total de gas de 14,4 kW. Por último, los **mandos frontales** te permiten regular la intensidad de la llama a tu gusto, lo que te permite conseguir cualquier tipo de cocción. El encendido es piezoeléctrico.

Opta por optimizar los tiempos de preparación de tus platos con la cocina profesional de gas de sobremesa de 4 fuegos de hierro fundido perfecta para ti. Descubre cómo cuidarla mejor con una limpieza y un mantenimiento adecuados.

Limpieza y mantenimiento

Para un correcto funcionamiento de la cocina, se recomienda **limpiar diariamente todas sus partes**. De hecho, es posible desmontar completamente los fogones, lo que hace que las operaciones de mantenimiento y limpieza sean fáciles y rápidas.

Retira y lava con cuidado las rejillas de hierro fundido con un paño húmedo o con agua y detergentes suaves, nunca abrasivos, y garantiza a tu cocina profesional la **máxima limpieza e higiene**.

Por qué es el producto ideal para ti

Elige la **cocina profesional de gas de 4 fuegos de hierro fundido para encimera de** Ristoattrezzature y ten la seguridad de que el cuidado por los detalles y la elección de los materiales se han realizado con la máxima atención. Sus **dimensiones compactas** la hacen ideal incluso para pequeños negocios; basta con montarla sobre una encimera profesional.

Sus puntos fuertes son:

- **Fiabilidad**
- **Robustez**
- **Ergonomía**
- **Facilidad de uso**
- **Seguridad**
- **Alto rendimiento**
- **Bajo consumo**.

Por último,**excelente relación calidad-precio**.

Completa tu espacio de trabajo eligiendo entre los accesorios disponibles y **descubre los bancos de trabajo a la venta en nuestra web**.

Nota: Equipado con termopar de seguridad.

Nota sobre los colores de los mandos:
Nuestros equipos están disponibles con mandos rojos o plateados. El cliente no puede elegir el color y el envío se realizará al azar. No obstante, si se piden varios productos de la misma línea, nos comprometemos a suministrar todos los artículos con mandos del mismo color.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	680x740x560 mm
Dimensiones exteriores	600x650x480 mm

Ficha técnica

Peso con embalaje	52 kg
Peso neto	40 kg
Potencia de los quemadores	4,2 (x2) + 3 (x2) kW
Potencia del gas	14,4 kW