Bacalao: 106090000012233

Cocina profesional de gas de 4 fuegos con horno estático de gas con capacidad para 4 bandejas GN 1/1 de 80 × 70 × 90 h cm



Descripción

La **cocina profesional de gas de 4 fuegos con horno estático de gas** de Ristoattrezzature es el equipo completo para equipar tu cocina de forma eficiente y práctica. Su diseño técnico y sus materiales de calidad la convierten en un **aliado indispensable para optimizar los tiempos de preparación de tus platos**.

Especialmente indicada para pequeños y medianos establecimientos de restauración que se enfrentan a cargas de trabajo intensivas: **pizzerías, restaurantes, pastelerías, locales de comida rápida y tiendas de comida preparada**.

Elige el modelo y el tamaño ideal en nuestro catálogo en línea y completa tu espacio de trabajo según tus necesidades profesionales seleccionando algunos de **los accesorios opcionales disponibles**.

Diseño y funcionamiento

La **cocina profesional de gas de 4 fuegos con horno estático de gas** presenta un diseño compacto. Se trata de un equipo profesional **robusto y fiable** cuyas dimensiones exteriores son de **80 x 70 x 90 (altura) cm** y un peso de 85 kg.

La estructura es **de acero inoxidable** para garantizar la higiene y la durabilidad. **Las rejillas de la placa de cocción, por su parte, están fabricadas en hierro fundido vitrificado**: un material resistente a la oxidación que ofrece un rendimiento óptimo.

La alimentación de nuestra cocina profesional es a gas, lo que garantiza temperaturas uniformes y un consumo reducido. Los fogones constan de **4 quemadores** con una **potencia de 3,5 (x2) + 6 (x2) kW** (un total de 23 kW), que se controlan mediante mandos situados en la parte frontal, fabricados en plástico.

Debajo se encuentra **el horno estático** —ideal para todo tipo de productos de panadería y mucho más—, **con capacidad para hasta 4 bandejas GN 1/1 a una distancia de 7,5 cm; se incluye 1 de ellas**.

En la base hay **4 patas de acero inoxidable regulables en altura**. Completa tu equipamiento con los mejores aparatos profesionales y adáptalos a tus necesidades.

Limpieza y mantenimiento

Para garantizar una larga vida útil a tu **cocina profesional de gas de 4 fuegos con horno estático de gas** para hostelería, es necesario realizar la limpieza y el mantenimiento de todas sus partes.

Para facilitar esta operación, es necesario retirar las rejillas de hierro fundido y los quemadores. **Utiliza productos específicos para el acero inoxidable y lo mantendrás brillante durante más tiempo**. Para evitar abrasiones o arañazos en la superficie, tanto interior como exterior, utiliza siempre un paño suave y evita el uso de esponjas abrasivas.

Como producto, opta por un **detergente natural o suave**. Seca bien para evitar marcas de humedad y vuelve a montarlo todo.

Por qué es el producto ideal para ti

Elige la **cocina profesional de gas de 4 fuegos con horno estático de gas** de Ristoattrezzature para optimizar los tiempos de preparación de tus platos y disponer de un **producto flexible, versátil y fiable**.

Destaca el cuidado y la atención que la empresa dedica a la selección de materiales de alta calidad: resistentes e higiénicos.

Sus **dimensiones compactas** la convierten en una gran aliada en la cocina: fácil de mover y de usar.

Entre sus puntos fuertes destacan:

- **Ergonomía**
- **Seguridad**

- **Bajo consumo**.

Por último, la relación calidad-precio es excelente. Descubre todos los detalles del producto en la ficha técnica.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	860x760x910 mm
Dimensiones exteriores	800x700x900 mm
Distancia entre bandejas	75 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	92 kg
Peso neto	82 kg
Potencia de los quemadores	3,5 (x2) + 6 (x2) kW
Potencia del horno	4 kW
Potencia total de gas	23 kW
Quemadores	4 n.º
Tipo de horno	gas estático

Equipamiento de serie

Incluido	1 rejilla incluida (GN 1/1)