Bacalao: 106090010012508

Cocina profesional de gas de 6 fogones con horno estático de gas con capacidad para 4 bandejas GN 1/1 de 120 × 70 × 90 h cm



Descripción

Si necesitas completar tu equipamiento profesional, elige en el catálogo nuestra **cocina profesional de gas de 6 fogones con horno estático de gas** para restaurantes. Una herramienta imprescindible para disponer de **un espacio de trabajo completo y fiable**.

Equipo profesional indicado para pequeños y medianos establecimientos de restauración, cuyo uso se recomienda especialmente en **pastelerías, restaurantes, locales de comida rápida y tiendas de delicatessen**.

Elige el modelo ideal de nuestro catálogo y confía en la experiencia y la profesionalidad de una empresa italiana líder en el sector.

Selecciona los accesorios disponibles para configurar la cocina ideal que mejor se adapte a tus necesidades profesionales.

Diseño y funcionamiento

La **cocina profesional de gas de 6 fuegos con horno estático de gas** para pastelerías está fabricada con materiales de calidad y presenta un diseño técnico de **líneas compactas y esenciales**. Fácil de integrar en cualquier espacio.

Las dimensiones exteriores son de **120 x 70 x 90 (altura) cm** y pesa 108 kg. Lo que hace especialmente atractiva la elección de una cocina de Ristoattrezzature es su construcción robusta. **Fabricada íntegramente en acero inoxidable**: ideal para garantizar la higiene, la resistencia y la facilidad de limpieza.

Las rejillas de la placa de cocción están fabricadas en hierro fundido vitrificado, un material igualmente interesante y resistente para un uso intensivo en la cocina.

La alimentación de nuestra cocina profesional es a gas y la placa de cocción consta de **6 quemadores** con una **potencia de 3,5 (x3) + 6 (x3) kW**, lo que supone una potencia total de 32,5 kW. Controla la llama de forma independiente mediante mandos situados en la parte frontal y fabricados en plástico.

Este modelo incluye la instalación de **un horno estático** con un amplio tirador de acero inoxidable, con capacidad para hasta 6 bandejas GN 1/1 a una distancia de 7,5 cm; se incluye 1 de ellas.

En la parte inferior, cuenta con **4 patas de acero inoxidable regulables en altura** para adaptarse a las necesidades de cada usuario.

Limpieza y mantenimiento

La limpieza de la **cocina profesional de gas de 6 fuegos con horno estático de gas** para pizzerías y restaurantes es una operación fundamental que debe realizarse a diario siguiendo un procedimiento preciso.

De hecho, antes de empezar, hay que asegurarse de **haber cerrado el grifo del gas**. A continuación, se debe **limpiar la encimera y los accesorios de acero inoxidable con productos específicos o un detergente suave**. Después, hay que aclarar y secar con un paño suave. Se desaconseja el uso de productos agresivos y de esponjas o estropajos abrasivos.

Limpia periódicamente **los quemadores** para garantizar su buen funcionamiento a largo plazo. Por último, las **rejillas de hierro fundido** nunca deben meterse en el lavavajillas; lávalas a mano con agua tibia y jabón.

Por qué es el producto ideal para ti

La **cocina profesional de gas de 6 fuegos con horno estático de gas** para restaurantes es la opción ideal para optimizar los tiempos de cocción de tus platos. Combina el uso de los fogones con el del horno.

Se trata de una opción especialmente ventajosa, ya que es un equipo profesional: **versátil y fiable**. Ristoatterzzature presta gran atención a la selección de materiales de alta calidad para garantizar un buen uso a largo plazo.

El consumo de gas es reducido y la relación calidad-precio de nuestros productos disponibles en el catálogo es excelente. Busca las ofertas, elige los accesorios y ponte en contacto con nosotros para obtener un presupuesto gratuito.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1300x750x1000 mm
Dimensiones exteriores	1200x700x900 mm
Distancia entre bandejas	75 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	100 kg
Peso neto	90 kg
Potencia de los quemadores	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Potencia del horno	4 kW
Potencia total de gas	32.5 kW
Quemadores	6 unidades
Tipo de horno	gas estático

Equipamiento de serie

Incluido	1 rejilla incluida (GN 1/1)