Bacalao: 106100012508

Cocina profesional de gas de 6 fogones con compartimento abierto de 120 × 70 × 90 (altura) cm



Descripción

La cocina es el alma de cualquier negocio profesional y, por eso, elegir la ideal resulta fundamental. En el mercado existen **diferentes tipos y modelos** para satisfacer las múltiples necesidades profesionales.

La **cocina profesional de gas de 6 fuegos con compartimento abierto** para restaurantes es un equipo indispensable. Ristoattrezzature garantiza **la calidad de los materiales y un excelente rendimiento**.

Calidad, eficiencia y diseño compacto. Elige la flexibilidad y la funcionalidad de un equipo profesional de calidad, ideal para restaurantes, comedores, talleres y establecimientos de comida rápida. **Consulta nuestro catálogo en línea** para conocer todos los detalles técnicos.

Diseño y funcionamiento

La **cocina profesional de gas de 6 fuegos con compartimento abierto** para restaurantes presenta un diseño esencial con líneas muy limpias y un tamaño reducido: ideal también para espacios pequeños.

Este modelo en concreto funciona con gas y cuenta con 6 quemadores: **un equipo seguro y fiable** en cualquier ámbito de la restauración profesional. Las dimensiones de nuestra cocina son **120 x 70 x 90 (altura) cm** y pesa 95 kg.

Se ha prestado especial atención a la elección de los materiales: la estructura está fabricada íntegramente **en acero inoxidable**. El material principal en una cocina para garantizar la solidez de la estructura, la resistencia a los agentes químicos y la durabilidad.

Los quemadores son de hierro fundido con una potencia de 28,5 kWe, mientras que las **rejillas superiores** son de **hierro fundido vitrificado**: una garantía de protección adicional.

Los **mandos**, situados en la parte frontal para un uso fácil e inmediato, son, por su parte, **de plástico termoendurecible**. Controla de forma autónoma la intensidad de la llama.

En la base cuenta con **patas de acero regulables en altura**, lo que demuestra una atención especial al usuario.

Limpieza y mantenimiento

La **cocina profesional de gas de 6 fuegos con compartimento abierto** es fácil de limpiar, lo que garantiza la higiene en los entornos de trabajo. **Fabricada de conformidad con la normativa vigente**, bastará con limpiar regularmente todas sus partes para garantizar un uso óptimo y constante a lo largo del tiempo.

Para facilitar el trabajo, **retira los quemadores y las rejillas de hierro fundido** y lava la placa de cocción y el compartimento inferior con un paño suave y un detergente delicado para no rayar la superficie.

Hazlo a diario y **garantiza la máxima higiene en la cocina en unos pocos pasos**.

Por qué es el producto ideal para ti

Elige la **cocina profesional de gas de 6 fuegos con compartimento abierto** de Ristoattrezzature para garantizar un rendimiento óptimo en tu actividad profesional. Este equipamiento profesional está fabricado con los **mejores materiales y cuenta con un diseño práctico y funcional**.

Ideal para integrarse fácilmente en cualquier entorno de trabajo: **fiable y versátil**. Selecciona las medidas que mejor se adapten a tus necesidades profesionales y completa tu espacio de trabajo con un elemento de calidad.

Asegura un punto de cocción ideal para tus platos y elige una placa de cocción amplia y con más fuegos para hacer frente a intensas cargas de trabajo. **Confía en la profesionalidad y la seriedad de nuestra empresa, que te ofrece una asistencia constante a lo largo del tiempo**.

Finaliza tu compra con un solo clic y empieza a optimizar el tiempo y el espacio de trabajo. **Completa tu cocina seleccionando los accesorios opcionales disponibles** y déjate seducir por un precio de venta competitivo y un bajo consumo. **Descubre todos los detalles en la ficha técnica**.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1300x750x1000 mm
Dimensiones exteriores	1200x700x900 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	90 kg
Peso neto	80 kg
Potencia de los quemadores	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Potencia del gas	28,5 kW
Quemadores	6 unidades