Bacalao: 106110002233

Cocina profesional de gas de 4 fuegos con compartimento abierto y llama piloto, 80 × 70 × 90 (alto) cm



Descripción

La **cocina profesional de gas de 4 fuegos con compartimento abierto y llama piloto** de Ristoattrezzature es la herramienta imprescindible para preparar tus platos de forma segura y rápida. **Ofrece a tus clientes platos deliciosos y optimiza los tiempos de preparación** utilizando el equipo adecuado.

Ideal para cualquier ámbito de la restauración y, en particular, para cocinas de restaurantes, pizzerías, obradores y comedores.

Ristoattrezzature ofrece diversas opciones en su catálogo. Elige el modelo que mejor se adapte a tus necesidades.

Diseño y funcionamiento

La **cocina profesional de gas de 4 fuegos con compartimento abierto y llama piloto** se caracteriza por su diseño técnico, su tamaño compacto, sus materiales de calidad y su facilidad de uso.

Las dimensiones de esta cocina son **80 x 70 x 90 (altura) cm** y pesa 72 kg. La estructura está fabricada **en acero inoxidable**: un material ideal para garantizar la máxima higiene y resistencia.

El combustible es gas y **la cocina cuenta con 4 quemadores de 3,5 (x2) + 6 (x2) kW, lo que supone una potencia total de 19 kW**. Las **parrillas superiores** son de **hierro fundido vitrificado**. Controla cada llama por separado para cocinar cada plato de forma autónoma e independiente mediante los **mandos** situados en la parte frontal, fabricados **en plástico termoendurecible**.

En la parte inferior hay un compartimento abierto destinado a albergar equipos profesionales o a servir como calentador de alimentos, lo que ofrece espacio adicional. Por último, en la base hay **4 patas de acero regulables en altura**.

Limpieza y mantenimiento

Cuida tu equipamiento profesional garantizando la higiene y la limpieza en unos pocos pasos. La **cocina profesional de gas de 4 fuegos con compartimento abierto y llama piloto** está diseñada con líneas sencillas que facilitan las operaciones de limpieza y mantenimiento.

Para una limpieza a fondo, se recomienda **retirar las rejillas y lavarlas con agua jabonosa**; a continuación, **limpiar la encimera de acero inoxidable** y todas sus partes de este material **con un detergente suave** para no dañar la superficie y, por último, secarlas con un paño suave.

Asegúrate la máxima higiene en la cocina siguiendo el procedimiento adecuado. Recuerda limpiar periódicamente los quemadores para garantizar una llama viva.

Por qué es el producto ideal para ti

Materiales de calidad, diseño compacto y optimización del tiempo y el espacio en la cocina. Elegir la **cocina profesional de gas de 4 fuegos con compartimento abierto y llama piloto** es una opción especialmente ventajosa. Una solución flexible y versátil.

Completa tu espacio de trabajo con gran funcionalidad y elige en el catálogo el equipo profesional que mejor se adapte a tus necesidades.

Además, la cocina está fabricada con materiales de alta calidad para soportar cargas de trabajo intensas. **Consulta la ficha técnica para conocer todos los detalles**.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	860x760x910 mm
Dimensiones exteriores	800x700x900 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	82 kg
Peso neto	72 kg
Potencia de los quemadores	3,5 (x2) + 6 (x2) kW
Potencia del gas	19 kW
Quemadores	4 n.º

Equipamiento de serie

Incluido	llama piloto