Bacalao: 106110012508

Cocina profesional de gas de 6 fuegos con compartimento abierto y llama piloto, 120 × 70 × 90 (alt.) cm



Descripción

La **cocina profesional de gas de 6 fuegos** para restaurantes es un equipo imprescindible en la cocina. Elige para el equipamiento de tu negocio la cocina de gas de encimera abierta de Ristoattrezzature y garantiza un rendimiento óptimo en el servicio.

Cocción ideal, materiales de calidad y tamaño reducido. La placa de cocción a gas es ideal incluso en espacios reducidos. Elige la flexibilidad y la funcionalidad de un equipo capaz de adaptarse a las necesidades profesionales de cada operador.

Especialmente indicada para cocinas profesionales de restaurantes, comedores y establecimientos de comida rápida. **Consulta nuestro catálogo en línea** y elige el modelo adecuado.

Diseño y funcionamiento

Fiabilidad y seguridad. Estas son las características que distinguen a la **cocina profesional de gas de 6 fuegos** de Ristoattrezzature. El diseño es lineal y esencial, tal y como corresponde a una cocina profesional.

Las dimensiones de este modelo del catálogo son **120 x 70 x 90 (altura) cm**, con un peso de 95 kg.

La estructura está fabricada íntegramente **en acero inoxidable** para garantizar la robustez y la durabilidad de tu equipamiento profesional.

Cuenta con seis quemadores de hierro fundido con una potencia total de 28,5 kW. Las **rejillas superiores**, por su parte, están fabricadas en **hierro fundido vitrificado**: un material superior al hierro fundido puro que garantiza una protección adicional contra la humedad, los sabores y los olores.

Los **mandos** situados en la parte frontal están fabricados **en plástico termoendurecible** no conductor del calor y permiten regular fácilmente la intensidad de la llama.

Por último, en la base cuenta con **patas de acero regulables en altura**. Elige la versatilidad de un equipo que se adapta perfectamente a cualquier estilo y a cualquier espacio.

Limpieza y mantenimiento

Un procedimiento adecuado de limpieza y mantenimiento garantiza el correcto funcionamiento de nuestra **cocina profesional de gas de 6 fuegos** para restaurantes.

Es necesario desmontar los fogones, lo que facilita y agiliza las operaciones, para luego proceder a retirar las rejillas de hierro fundido. Por último, límpialas con **un paño suave, agua caliente y detergentes suaves**.

Asegura la máxima higiene en la cocina en unos pocos pasos; realiza este procedimiento a diario.

Por qué es el producto ideal para ti

Compra e instala la **cocina profesional de gas de 6 fuegos** de Ristoattrezzature para completar el equipamiento de tu cocina profesional de forma práctica y funcional.

Se trata de **un equipo muy ventajoso** desde todos los puntos de vista.

En primer lugar, es un producto fabricado con **materiales de alta calidad** para garantizar un funcionamiento óptimo, una larga vida útil y resistencia a cargas de trabajo exigentes e intensas.

Su diseño compacto y su ergonomía garantizan un amplio uso en cualquier contexto: elige un **producto versátil, flexible y fiable**.

A estas características se suman, entre los puntos fuertes de nuestra cocina, un precio de venta atractivo 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

Equipamiento de serie

Incluido	llama piloto