Bacalao: 122340002930

Cocina de gas mejorada de 4 fuegos con llama piloto, encendido piezoeléctrico y horno de gas S/70, 80 × 70 cm



Descripción

Compacta, versátil y resistente: estas son las características de **la cocina de gas de 4 fuegos con horno de gas** de Ristoattrezzature. Consulta el catálogo en línea y elige el tamaño que mejor se adapte a tus necesidades.

Crea tu espacio de trabajo de forma práctica y funcional partiendo de un elemento profesional imprescindible: la **cocina de gas de 4 fuegos con horno de gas**. Este equipo tan importante cuenta con una **estructura de acero inoxidable con 4 fuegos y horno incorporado**, lo que la hace perfecta para el sector de la restauración.

Especialmente indicada para establecimientos de comida rápida, hoteles y restaurantes, esta cocina de gas profesional es capaz de soportar los ritmos intensos típicos del sector de la restauración, garantizando siempre un rendimiento óptimo.

Diseño y funcionamiento

La **cocina de gas de 4 fuegos con horno de gas** de Ristoattrezzature tiene un aspecto muy discreto y funcional, adecuado para el uso que se requiere en una cocina profesional.

Está fabricada íntegramente en acero inoxidable y sus **dimensiones exteriores** son de **80 x 70 x 94 (altura) cm**, con un peso de 91 kg y una potencia de 23,4 kW.

El modelo cuenta con un **horno estático incorporado en la parte inferior**, que mide 57 x 65 x 30 (alt.) cm **, tiene una potencia de 6 kW y** puede albergar 3 bandejas GN 2/1. Además, la temperatura de funcionamiento, que se controla fácilmente mediante mandos situados en la parte frontal de la cocina, tiene un rango que va de **+120 a +330 °C**.

En la parte superior se encuentran los quemadores y las parrillas, que son resistentes y robustas, capaces de soportar cualquier temperatura y tipo de preparación.

La **llama piloto** garantiza un encendido rápido y continuo de los quemadores, reduce los tiempos de espera y aumenta la seguridad al cortar el suministro de gas en caso de apagado. El encendido **piezoeléctrico** es práctico y seguro: no requiere pilas ni corriente eléctrica, funciona con una simple presión mecánica, es fiable incluso en entornos difíciles y garantiza una larga vida útil con un mantenimiento mínimo.

Limpieza y mantenimiento

La **cocina de gas de 4 fuegos con horno de gas** de Ristoattrezzature está diseñada para su instalación en cocinas profesionales. Por lo tanto, es necesario utilizar un material resistente e higiénico como**el acero inoxidable**, que además sea fácil de limpiar.

Siempre es preferible utilizar **esponjas no abrasivas y detergentes suaves** para proteger la superficie de la cocina de posibles arañazos o abrasiones.

Por último, el mantenimiento resulta fácil y rápido, ya que todas las piezas son desmontables y de fácil acceso. Garantiza la eficiencia y la durabilidad de tu cocina mediante una limpieza constante; solo así te asegurarás siempre el máximo rendimiento.

Por qué es el producto ideal para ti

La **cocina de gas de 4 fuegos con horno de gas** para hostelería es un producto profesional imprescindible en la cocina. De hecho, es **uno de los primeros elementos que se incluyen en el diseño de las cocinas profesionales**.

Este modelo te permite disponer de una estación de trabajo completa y de alto rendimiento que facilita el flujo de trabajo. Hay varias medidas disponibles y, con los productos de Ristoattrezzature, podrás gestionar libremente tus espacios y organizar tu zona de trabajo de forma práctica y funcional.

Las patas regulables de acero inoxidable incluidas te permitirán ajustar la altura de la placa de cocción según tus necesidades y trabajar cómodamente en todo momento.

Combina la **cocina de gas de 4 fuegos con horno de gas** con los muebles de acero inoxidable ideales y así optimizarás los tiempos y los espacios de trabajo. Por último, elige los detalles que marcan la diferencia, completando la cocina con los accesorios opcionales disponibles en el catálogo.

Consulta nuestra tienda online y la ficha técnica para conocer todos los detalles.

Nota: Equipada con termopar de seguridad.

Nota sobre los colores de los mandos:
Nuestros equipos están disponibles con mandos rojos o plateados. El cliente no puede elegir el color y el envío se realizará al azar. No obstante, si se piden varios productos de la misma línea, nos comprometemos a suministrar todos los artículos con mandos del mismo color.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	900x840x1100 mm
Dimensiones del horno	570x300x650 mm
Dimensiones exteriores	800x700x940 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	106 kg
Peso neto	91 kg
Potencia de los quemadores	7,5 (x2) + 4,2 (x2) kW
Potencia del gas	23 kW
Potencia del horno	6 kW
Potencia total de gas	29 kW
Temperatura de funcionamiento	+120 +330 °C