Bacalao: 12846

Cocina profesional de gas de dos fuegos, potenciada, para encastrar en encimera, de 40 × 65 × 48 h cm, de segunda mano



Descripción

Completa el equipamiento de tu restaurante con **la cocina profesional de gas de dos fuegos para encimera de** Ristoattrezzature. Imprescindible en la cocina y capaz de garantizar un rendimiento de alta calidad y una cocción óptima de tus platos.

Se trata de**un elemento funcional y fácil de transportar** que te ofrece una gran flexibilidad: pruébala tanto en espacios grandes como pequeños. Hay varias opciones para su instalación. De hecho, puedes montar tu cocina sobre una estructura tipo puente, colocarla sobre un armario abierto o con puertas. **La cocina de 2 fuegos se adapta fácilmente a cualquier necesidad**: ideal para cocinas profesionales de restaurantes, comedores y locales de comida rápida.

Completa tu zona de trabajo de forma profesional con nuestra cocina de sobremesa para restaurantes; así, tus preparaciones serán más fluidas.

Diseño y funcionamiento

Fiabilidad, flexibilidad, seguridad y resistencia: encontrarás todo esto y mucho más en unos pocos centímetros. El diseño de **la cocina profesional de gas de 2 fuegos de sobremesa** para comedores es, de hecho, lineal y esencial. Sus **medidas** son:

- **40 x 65 x 48 (alt.) cm**
- **32 kg de peso**.

La **estructura exterior** está fabricada íntegramente **en acero inoxidable** para garantizar una gran durabilidad y la máxima higiene en tu cocina. Algo fundamental cuando se trata de alimentos. **Las rejillas**, por su parte, **son de hierro fundido** y ofrecen una notable resistencia a la oxidación. Pónla a prueba con ollas y sartenes de distintos tamaños: será capaz de soportar incluso los ritmos de trabajo más intensos.

La **placa de cocción a gas cuenta, además, con 2 quemadores**: 4,2 (x1) + 7,5 (x1) kW, lo que supone una potencia total de gas de 11,7 kW. Por último, los **mandos frontales** permiten **regular la intensidad de la llama**, lo que te permite conseguir una cocción óptima para cualquier alimento.

Opta por optimizar los tiempos de preparación de tus platos con la **cocina profesional de gas de dos quemadores para encimera** perfecta para ti.

Limpieza y mantenimiento

Para un funcionamiento correcto, se recomienda limpiar el producto a diario. Recuerda retirar los quemadores antes de empezar, para que las operaciones de mantenimiento y limpieza de cada pieza resulten más fáciles y rápidas.

Lava con cuidado las parrillas de hierro fundido con un paño húmedo o utiliza agua mezclada con detergentes suaves, nunca abrasivos. De este modo, garantizarás a tu cocina profesional la **máxima limpieza e higiene**, así como una mayor durabilidad y eficiencia a largo plazo.

Por qué es el producto ideal para ti

Elegir la **cocina profesional de gas de dos fuegos de sobremesa de** Ristoattrezzature conlleva importantes ventajas. Se trata de un **producto** en el que la atención a los materiales y el cuidado por los detalles son notables. Y no solo eso, este equipo profesional destaca por:

- **Fiabilidad**
- **Ergonomía**
- **Facilidad de uso**
- **Seguridad**
- **Alto rendimiento**

- **Bajo consumo**.

Selecciona en nuestro catálogo en línea los accesorios disponibles y completa de forma óptima tu espacio de trabajo. **Descubre todos los detalles en la ficha técnica**.

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.

Nota: Equipo de segunda mano

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	490x740x560 mm
Dimensiones exteriores	400x650x480 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	37 kg
Peso neto	32 kg
Potencia de los quemadores	7,5 (x1) + 4,2 (x1) kW
Potencia del gas	11,5 kW