Bacalao: 6426

Cocina de gas de 4 fuegos con horno eléctrico S/90, 80 × 90 cm



Descripción

La **cocina de gas de 4 fuegos con horno eléctrico** de Ristoattrezzature es un equipo profesional imprescindible en cualquier negocio de restauración. **Especialmente indicada para comedores, locales de comida rápida y restaurantes**.

La elección de un producto profesional como esta cocina de gas de 4 fuegos con horno es la opción ideal para optimizar los tiempos de preparación de los alimentos. Opta por tener dos productos en uno y garantiza un alto rendimiento a tus clientes.

Organiza tu espacio de trabajo de forma funcional: confía en la profesionalidad de nuestra empresa y elige productos seguros y de calidad.

Diseño y funcionamiento

Fiable, profesional y robusta. El diseño de **la cocina de gas de 4 fuegos con horno eléctrico de** Ristoattrezzature es muy sencillo y profesional. Sus dimensiones exteriores son de 80 x 90 x 97 (altura) cm y pesa 143 kg.

La estructura exterior está fabricada íntegramente **en acero inoxidable** para garantizar solidez, durabilidad y la máxima higiene en tu cocina.

La **cocina de gas de 4 fuegos con horno eléctrico** para restaurantes es un equipo profesional diseñado para las cocinas de establecimientos medianos y grandes. Consta de 4 fuegos y un horno, una **estación completa** que integra todo lo que necesitas para cocinar en un único equipo. Cada uno de los fogones cuenta con rejillas para evitar que los utensilios de cocina entren en contacto con el acero inoxidable de la superficie y, de este modo, preservar la integridad y la limpieza de toda la zona de cocción.

Además, es posible regular cada quemador mediante los **mandos de regulación del fuego** situados en la parte frontal de la cocina. En la parte inferior de **la cocina de gas de 4 fuegos** se encuentra el horno, con capacidad para bandejas y rejillas GN 2/1. La temperatura de funcionamiento puede variar entre 120 °C y 330 °C y se regula mediante un mando específico.

Su funcionamiento es sencillo e intuitivo y te permite llevar a la mesa la delicia de tus platos de forma rápida sin renunciar a la calidad.

Limpieza y mantenimiento

La **cocina de gas de 4 fuegos con horno eléctrico** de Ristoattrezzature está fabricada íntegramente en acero inoxidable, un material resistente y **fácil de limpiar**. Su superficie resistente a la abrasión permite someterla al uso diario sin preocupaciones.

No obstante, es imprescindible **limpiar regularmente el equipo** para garantizar en todo momento la higiene exigida en los establecimientos de restauración.

Para una limpieza a fondo, es necesario utilizar un paño suave y no abrasivo, precisamente para evitar dañar la superficie de la cocina. Una excelente alternativa es utilizar **soluciones naturales** como el vinagre y el agua.

Además, **la estructura de la cocina carece de esquinas** para garantizar una limpieza profunda y minuciosa. Lo mismo ocurre con los accesorios.

Por qué es el producto ideal para ti

Elegir la **cocina de gas de 4 fuegos con horno eléctrico** para restaurantes y comedores significa crear un espacio de trabajo práctico, cómodo y funcional.

Destaca el cuidado en la elección de los materiales y la atención al detalle, que hacen de la **cocina de gas de 4 fuegos con horno eléctrico de** Ristoattrezzature un producto fiable y seguro. Además, el funcionamiento a gas permite la autonomía respecto a la red eléctrica y un consumo mucho más reducido.

Elige entre los accesorios disponibles y **descubre todos los detalles del producto en la ficha técnica**.

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 de forma aleatoria. 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	870x970x1100 mm
Dimensiones exteriores	800x900x970 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	160 kg
Peso neto	142 kg
Potencia de los quemadores	5,5 (x2) + 4,5 (x2) kW
Potencia del gas	20 kW
Potencia del horno eléctrico	6 kW