Morue: 106090000012233

Cuisinière professionnelle à gaz à 4 feux avec four statique à gaz d'une capacité de 4 plaques GN 1/1 (80 × 70 × 90 h cm)



Description

La **cuisinière professionnelle à gaz à 4 feux avec four statique à gaz** de Ristoattrezzature est l'équipement complet pour aménager votre cuisine de manière efficace et pratique. Son design technique et ses matériaux de qualité en font un **allié indispensable pour optimiser les temps de préparation de vos plats**.

Elle est particulièrement adaptée aux petits et moyens établissements de restauration confrontés à des charges de travail intensives : **pizzerias, restaurants, pâtisseries, fast-foods et traiteurs**.

Choisissez le modèle et la taille idéaux dans notre catalogue en ligne et complétez votre espace de travail en fonction de vos besoins professionnels en sélectionnant certaines des **options disponibles**.

Conception et fonctionnement

La **cuisinière professionnelle à gaz à 4 feux avec four statique à gaz** se présente sous la forme d'un design compact. Il s'agit d'un équipement professionnel **robuste et fiable** dont les dimensions extérieures sont de **80 x 70 x 90 h cm** pour un poids de 85 kg.

La structure est **en acier inoxydable** pour garantir hygiène et durabilité. **Les grilles de la plaque de cuisson, quant à elles, sont en fonte émaillée**: un matériau antirouille pour offrir des performances optimales.

Notre cuisinière professionnelle fonctionne au gaz, ce qui garantit des températures uniformes et une consommation réduite. La cuisinière se compose de **4 brûleurs** d'une **puissance de 3,5 (x2) + 6 (x2) kW** (soit 23 kW au total), commandés par des boutons en plastique situés à l'avant.

En dessous se trouve **le four statique** – idéal pour toutes les pâtisseries à levure et bien plus encore – **pouvant accueillir jusqu'à 4 plaques GN 1/1 à une distance de 7,5 cm ; l'une d'entre elles est fournie**.

À la base se trouvent **4 pieds en acier inoxydable réglables en hauteur**. Complétez votre aménagement avec le meilleur équipement professionnel et adaptez-le à vos besoins.

Nettoyage et entretien

Pour garantir une longue durée de vie à votre **cuisine professionnelle à gaz à 4 feux avec four statique à gaz** destinée à la restauration, il est nécessaire de procéder au nettoyage et à l'entretien de chacune de ses pièces.

Pour faciliter cette opération, retirez les grilles en fonte et les brûleurs. **Utilisez des produits spécifiques pour l'acier inoxydable afin de préserver son éclat plus longtemps**. Pour éviter les abrasions ou les rayures sur les surfaces intérieures et extérieures, utilisez toujours un chiffon doux et évitez les éponges abrasives.

Privilégiez un **nettoyant naturel ou doux**. Séchez soigneusement pour éviter les traces, puis remontez le tout.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Optez pour la **cuisinière professionnelle à gaz 4 feux avec four statique à gaz** de Ristoattrezzature afin d'optimiser le temps de préparation de vos plats et de disposer d'un **produit flexible, polyvalent et fiable**.

L'entreprise accorde un soin et une attention particuliers au choix de matériaux de haute qualité: résistants et hygiéniques.

Ses **dimensions compactes** en font un allié indispensable en cuisine : facile à déplacer et à utiliser.

Parmi ses points forts, on peut citer :

- **Ergonomie**

- **Sécurité**
- **Faible consommation**.

Enfin, son rapport qualité-prix est excellent. Découvrez tous les détails du produit dans la fiche technique.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	860x760x910 mm
Dimensions extérieures	800x700x900 mm
Distance entre les plaques de cuisson	75 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Brûleurs	4 n°
Poids avec emballage	92 kg
Poids net	82 kg
Puissance des brûleurs	3,5 (x2) + 6 (x2) kW
Puissance du four	4 kW
Puissance totale au gaz	23 kW
Type de four	gaz statique

Équipement de série

Fourni avec	1 grille incluse (GN 1/1)