Morue: 106090010012508

Cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec four à gaz statique d'une capacité de 4 plaques GN 1/1 (120 × 70 × 90 h cm)



Description

Si vous souhaitez compléter votre équipement professionnel, choisissez dans notre catalogue notre **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec four statique à gaz** pour restaurants. Un outil indispensable pour disposer **d'un espace de travail complet et fiable**.

Équipement professionnel adapté aux petits et moyens établissements de restauration, dont l'utilisation est particulièrement recommandée dans **les pâtisseries, les restaurants, les fast-foods et les traiteurs**.

Choisissez le modèle idéal dans notre catalogue et faites confiance à l'expérience et au professionnalisme d'une entreprise italienne leader dans le secteur.

Sélectionnez les options disponibles pour configurer la cuisinière idéale qui répondra au mieux à vos besoins professionnels.

Conception et fonctionnement

La **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec four statique à gaz** pour pâtisseries est fabriquée à partir de matériaux de qualité et présente un design technique aux **lignes compactes et épurées**. Elle s'intègre facilement dans n'importe quel espace.

Ses dimensions extérieures sont de **120 x 70 x 90 h cm** pour un poids de 108 kg. Ce qui rend le choix d'une cuisine Ristoattrezzature particulièrement intéressant, c'est sa construction robuste. **Entièrement réalisée en acier inoxydable**: idéale pour garantir hygiène, résistance et facilité de nettoyage.

Les grilles de la table de cuisson sont en fonte vitrifiée, un matériau tout aussi intéressant et résistant pour une utilisation intensive en cuisine.

Notre cuisine professionnelle fonctionne au gaz et la table de cuisson se compose de **6 brûleurs** d'une **puissance de 3,5 (x3) + 6 (x3) kW**, pour une puissance totale de 32,5 kW. Vous pouvez régler chaque flamme indépendamment grâce à des boutons de commande en plastique situés à l'avant.

Ce modèle prévoit l'installation d' **un four statique** doté d'une large poignée en acier inoxydable, pouvant accueillir jusqu'à 6 plaques GN 1/1 à une distance de 7,5 cm ; l'une d'entre elles est fournie.

Au bas de l'appareil, **4 pieds en acier inoxydable réglables en hauteur** pour s'adapter aux besoins de chaque utilisateur.

Nettoyage et entretien

Le nettoyage de la **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec four statique à gaz** pour pizzerias et restaurants est une opération fondamentale à effectuer quotidiennement en suivant une procédure précise.

Avant de commencer, il faut en effet s'assurer **d'avoir fermé le robinet de gaz**. **Nettoyez** ensuite **la plaque de cuisson et les accessoires en acier inoxydable à l'aide de produits spécifiques ou d'un détergent doux**. Rincez puis séchez avec un chiffon doux. L'utilisation de produits agressifs, d'éponges ou de tampons abrasifs est déconseillée.

Nettoyez régulièrement **les brûleurs** pour garantir leur bon fonctionnement à long terme. Enfin, les **grilles en fonte** ne doivent jamais être mises au lave-vaisselle ; il convient de les laver à la main à l'eau tiède et au savon.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

La **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec four à gaz statique** pour restaurants est le choix idéal pour optimiser les temps de cuisson de vos plats. Elle permet de combiner l'utilisation des plaques de cuisson avec celle du four.

Il s'agit d'un choix particulièrement avantageux, car il s'agit d'un équipement professionnel : **polyvalent et fiable**. Ristoatterzzature accorde une grande importance au choix de matériaux de haute qualité afin de garantir une bonne durée de vie.

La consommation de gaz est modérée et le rapport qualité-prix de nos produits disponibles dans le catalogue est excellent. Consultez nos offres, choisissez les options et contactez-nous pour obtenir un devis gratuit.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1300x750x1000 mm
Dimensions extérieures	1200x700x900 mm
Distance entre les plaques de cuisson	75 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Brûleurs	6 n°
Poids avec emballage	100 kg
Poids net	90 kg
Puissance des brûleurs	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Puissance du four	4 kW
Puissance totale au gaz	32.5 kW
Type de four	gaz statique

Équipement de série

Fourni avec	1 grille incluse (GN 1/1)