Morue: 106100012508

Cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec compartiment ouvert de 120 × 70 × 90 (h) cm



Description

La cuisine est le cœur d'une activité professionnelle ; c'est pourquoi il est essentiel de choisir celle qui convient le mieux. Il existe sur le marché **différents types et modèles** destinés à répondre aux multiples besoins professionnels.

La **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec compartiment ouvert** pour restaurants est un équipement indispensable. Ristoattrezzature garantit **la qualité des matériaux et d'excellentes performances**.

Qualité, efficacité et compacité. Optez pour la flexibilité et la fonctionnalité d'un équipement professionnel de qualité, adapté aux restaurants, cantines, laboratoires et fast-foods. **Consultez notre catalogue en ligne** pour tous les détails techniques.

Design et fonctionnement

La **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec compartiment ouvert** pour restaurants présente un design épuré aux lignes très nettes et un encombrement minimal : elle est donc idéale même dans les petits espaces.

Ce modèle en particulier fonctionne au gaz et comprend 6 brûleurs : **un appareil sûr et fiable** dans tous les domaines de la restauration professionnelle. Les dimensions de notre cuisinière sont de **120 x 70 x 90 h cm** pour un poids de 95 kg.

Une grande attention est accordée au choix des matériaux : la structure est entièrement réalisée **en acier inoxydable**. Matériau de prédilection en cuisine pour garantir la robustesse de la structure, la résistance aux agents chimiques et la longévité.

Les brûleurs sont en fonte et offrent une puissance de 28,5 kW, tandis que les **grilles supérieures** sont en **fonte vitrifiée**: une garantie de protection supplémentaire.

Les **boutons de commande**, placés à l'avant pour une utilisation facile et immédiate, sont quant à eux **en plastique thermodurcissable**. Vous pouvez régler l'intensité de la flamme de manière autonome.

La base est équipée de **pieds en acier réglables en hauteur**, ce qui témoigne d'une attention particulière portée à chaque utilisateur.

Nettoyage et entretien

La **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec compartiment ouvert** est facile à nettoyer, garantissant ainsi l'hygiène dans les lieux de travail. **Conçue dans le respect de la réglementation en vigueur**, il suffit de procéder régulièrement au nettoyage de chacune de ses parties pour garantir une utilisation optimale et durable.

Pour faciliter le nettoyage, **retirez les brûleurs et les grilles en fonte**, puis lavez la plaque de cuisson et le compartiment situé en dessous à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent doux afin de ne pas rayer la surface.

Procédez ainsi quotidiennement pour **garantir une hygiène maximale dans votre cuisine en quelques gestes**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Optez pour la **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec compartiment ouvert** de Ristoattrezzature pour garantir d'excellentes performances dans votre activité professionnelle. Cet équipement professionnel est conçu avec les **meilleurs matériaux et présente un design pratique et fonctionnel**.

Idéal pour s'intégrer facilement dans n'importe quel environnement de travail : **fiable et polyvalent**. Choisissez les dimensions qui correspondent le mieux à vos besoins professionnels et complétez votre espace de travail avec un équipement de qualité.

Assurez une cuisson optimale à vos plats et optez pour une plaque de cuisson spacieuse et davantage de brûleurs afin de faire face à des charges de travail intenses. **Faites confiance au professionnalisme et au sérieux de notre entreprise, qui vous garantit un accompagnement constant dans le temps**.

Finalisez votre achat en un clic et commencez à optimiser votre temps et **votre** espace de travail. **Complétez votre cuisine en sélectionnant les options disponibles** et laissez-vous séduire par un prix de vente compétitif et une faible consommation. **Découvrez tous les détails dans la fiche technique**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1300x750x1000 mm
Dimensions extérieures	1200x700x900 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Brûleurs	6 n°
Poids avec emballage	90 kg
Poids net	80 kg
Puissance des brûleurs	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Puissance du gaz	28,5 kW