Morue: 106110002233

Cuisinière professionnelle à gaz à 4 feux avec compartiment ouvert et veilleuse, 80 × 70 × 90 h cm



Description

La **cuisinière professionnelle à gaz à 4 feux avec compartiment ouvert et veilleuse** de Ristoattrezzature est l'outil indispensable pour préparer vos plats rapidement et en toute sécurité. **Proposez à votre clientèle des mets délicieux et optimisez vos temps de préparation** grâce à un équipement adapté.

Convient à tous les secteurs de la restauration, et en particulier aux cuisines de restaurants, pizzerias, laboratoires culinaires et cantines.

Le catalogue de Ristoattrezzature propose plusieurs modèles. Choisissez celui qui correspond le mieux à vos besoins.

Conception et fonctionnement

La **cuisinière professionnelle à gaz à 4 feux, avec compartiment ouvert et veilleuse**, se distingue par son design technique, son encombrement réduit, ses matériaux de qualité et sa facilité d'utilisation.

Cette cuisinière mesure **80 x 70 x 90 h cm** et pèse 72 kg. La structure est **en acier inoxydable**: un matériau idéal pour garantir une hygiène et une robustesse maximales.

Elle fonctionne au gaz et **la cuisinière est composée de 4 brûleurs de 3,5 (x2) + 6 (x2) kW pour une puissance totale de 19 kW**. Les **grilles supérieures** sont en **fonte émaillée**. Vous pouvez régler chaque flamme individuellement pour cuire chaque plat de manière autonome et indépendante grâce aux **boutons de commande** situés à l'avant, fabriqués **en plastique thermodurcissable**.

Un compartiment ouvert est prévu en bas pour accueillir du matériel professionnel ou servir de réchauffeur de plats, offrant ainsi un espace supplémentaire. Enfin, **4 pieds en acier réglables en hauteur** sont montés à la base.

Nettoyage et entretien

Prenez soin de votre équipement professionnel en garantissant hygiène et propreté en quelques gestes. La **cuisinière professionnelle à gaz à 4 feux avec compartiment ouvert et veilleuse** est conçue avec des lignes épurées qui facilitent les opérations de nettoyage et d'entretien.

Pour un nettoyage en profondeur, il est recommandé de **retirer les grilles et de les laver à l'eau savonneuse**, puis **de nettoyer le plan de travail en acier inoxydable** et toutes ses parties en ce matériau **avec un détergent doux** afin de ne pas abîmer la surface, et enfin de sécher avec un chiffon doux.

Assurez-vous une hygiène optimale dans votre cuisine en suivant la bonne procédure. N'oubliez pas de nettoyer régulièrement les brûleurs pour garantir une flamme vive.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Des matériaux de qualité, un design compact et une optimisation du temps et de l'espace dans la cuisine. Opter pour la **cuisinière professionnelle à gaz 4 feux avec compartiment ouvert et veilleuse** est un choix particulièrement avantageux. Une solution flexible et polyvalente.

Complétez votre espace de travail avec une grande fonctionnalité et choisissez dans le catalogue l'appareil professionnel le mieux adapté à vos besoins.

La cuisinière est en outre fabriquée avec des matériaux de haute qualité pour supporter des charges de travail intenses. **Consultez la fiche technique pour tous les détails**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	860x760x910 mm
Dimensions extérieures	800x700x900 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Brûleurs	4 n°
Poids avec emballage	82 kg
Poids net	72 kg
Puissance des brûleurs	3,5 (x2) + 6 (x2) kW
Puissance du gaz	19 kW

Équipement de série

Fourni avec	flamme de veille