Morue: 106110012508

Cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux avec compartiment ouvert et veilleuse, 120 × 70 × 90 h cm



Description

La **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux** pour restaurants est un équipement indispensable en cuisine. Choisissez pour l'aménagement de votre établissement la cuisinière à gaz à cuve ouverte de Ristoattrezzature et garantissez d'excellentes performances de service.

Cuisson idéale, matériaux de qualité et encombrement minimal. La table de cuisson au gaz est idéale même dans les petits espaces. Optez pour la flexibilité et la fonctionnalité d'un équipement capable de s'adapter aux besoins professionnels de chaque cuisinier.

Particulièrement adaptée aux cuisines professionnelles des restaurants, cantines et fast-foods. **Consultez notre catalogue en ligne** et choisissez le modèle qui vous convient.

Design et fonctionnement

Fiabilité et sécurité. Telles sont les caractéristiques qui distinguent la **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux** de Ristoattrezzature. Son design est épuré et fonctionnel, comme il se doit dans une cuisine professionnelle.

Les dimensions de ce modèle présent dans le catalogue sont de **120 x 70 x 90 h cm** pour un poids de 95 kg.

La structure est entièrement réalisée **en acier inoxydable** afin de garantir la robustesse et la longévité de votre équipement professionnel.

Elle est équipée de six brûleurs en fonte d'une puissance totale de 28,5 kW. Les **grilles supérieures**, quant à elles, sont en **fonte vitrifiée**: un matériau supérieur à la fonte brute qui assure une protection supplémentaire contre l'humidité, les saveurs et les odeurs.

Les **boutons de commande** situés à l'avant sont **en plastique thermodurcissable** non conducteur de chaleur et permettent de régler facilement l'intensité de la flamme.

Enfin, la base est équipée de **pieds en acier réglables en hauteur**. Optez pour la polyvalence d'un équipement qui s'adapte parfaitement à tous les styles et à tous les espaces.

Nettoyage et entretien

Une procédure de nettoyage et d'entretien adéquate permet de garantir le bon fonctionnement de notre **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux** pour restaurants.

Il est nécessaire de démonter les brûleurs, ce qui rend les opérations plus faciles et plus rapides, puis de retirer les grilles en fonte. Enfin, nettoyez avec **un chiffon doux, de l'eau chaude et des détergents doux**.

Assurez une hygiène optimale dans votre cuisine en quelques gestes: effectuez cette procédure quotidiennement.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Achetez et installez la **cuisinière professionnelle à gaz à 6 feux** de Ristoattrezzature pour compléter l'aménagement de votre cuisine professionnelle de manière pratique et fonctionnelle.

Il s'agit **d'un équipement très avantageux** à tous points de vue.

Tout d'abord, c'est un produit fabriqué avec **des matériaux de haute qualité** pour garantir un excellent fonctionnement, une longue durée de vie et une résistance aux charges de travail exigeantes et intenses.

Son design compact et son ergonomie garantissent une large utilisation dans tous les contextes : optez pour un **produit polyvalent, flexible et fiable**.

À ces caractéristiques s’ajoutent, parmi les atouts de notre cuisine, un prix de vente attractif 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

Équipement de série

Fourni avec	flamme de veille