Morue: 117280002930

Cuisinière à gaz améliorée à 4 feux avec four à gaz S/70, 80 × 70 cm



Description

Compacte, polyvalente et robuste: telles sont les caractéristiques de **la cuisinière à gaz 4 feux avec four à gaz** de Ristoattrezzature. Consultez le catalogue en ligne et choisissez la taille la mieux adaptée à vos besoins.

Aménagez votre espace de travail de manière pratique et fonctionnelle en partant d'un élément professionnel indispensable : la **cuisinière à gaz 4 feux avec four à gaz**. Cet équipement essentiel est doté d'une **structure en acier inoxydable avec 4 feux et un four intégré**, ce qui le rend parfait pour le secteur de la restauration.

Particulièrement adaptée aux fast-foods, hôtels et restaurants, cette cuisinière à gaz professionnelle est capable de supporter les rythmes soutenus propres à la restauration, tout en garantissant en permanence d'excellentes performances.

Design et fonctionnement

La **cuisinière à gaz à 4 feux avec four à gaz** de Ristoattrezzature présente un aspect très sobre et fonctionnel, adapté à l'usage requis dans une cuisine professionnelle.

Elle est entièrement fabriquée en acier inoxydable et présente des **dimensions extérieures** de **80 x 70 x 94 h cm**, un poids de 91 kg et une puissance de 23,4 kW.

Ce modèle intègre un **four statique dans sa partie inférieure**, mesurant 57 x 30 x 65 h cm **, d'une puissance de 6 kW et** pouvant accueillir 3 plaques GN 2/1. La température de fonctionnement, facilement réglable à l'aide de boutons situés à l'avant de la cuisinière, s'étend de **+120 à +330 °C**.

Dans la partie supérieure se trouvent les brûleurs et les grilles, résistants et robustes, capables de supporter toutes les températures et tous les types de cuisson.

Nettoyage et entretien

La **cuisinière à gaz à 4 feux avec four à gaz** de Ristoattrezzature est conçue pour être intégrée dans des cuisines professionnelles. Il est donc nécessaire d'utiliser un matériau résistant et hygiénique comme**l'acier inoxydable**, qui soit également facile à nettoyer.

Il est toujours préférable d'utiliser **des éponges non abrasives et des détergents doux** afin de préserver la surface de la cuisinière contre d'éventuelles rayures ou abrasions.

Enfin, l'entretien est simple et rapide grâce à des pièces entièrement démontables et facilement accessibles. Assurez l'efficacité et la durabilité de votre cuisinière en la nettoyant régulièrement ; c'est la seule façon de garantir en permanence des performances optimales.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

La **cuisinière à gaz à 4 feux avec four à gaz** pour la restauration est un équipement professionnel indispensable en cuisine. Elle figure en effet **parmi les premiers éléments à être intégrés dans la conception des cuisines professionnelles**.

Ce modèle vous offre un poste de travail complet et hautement performant qui facilite le déroulement des opérations. Plusieurs dimensions sont disponibles et, grâce aux produits Ristoattrezzature, vous pourrez aménager librement vos espaces et organiser votre plan de travail de manière pratique et fonctionnelle.

Les pieds réglables en acier inoxydable fournis vous permettront d'ajuster la hauteur de la plaque de cuisson selon vos besoins et de travailler confortablement à tout moment.

Associez à **la cuisinière à gaz 4 feux avec four à gaz** les meubles en inox idéaux et vous optimiserez ainsi vos temps et vos espaces de travail. Choisissez enfin les détails qui font la différence, en complétant votre cuisine avec les options disponibles dans le catalogue.

Consultez notre boutique en ligne et la fiche technique pour plus de détails.

N.B. : Équipée d’un thermocouple de sécurité.

Remarque concernant la couleur des boutons :
Nos équipements sont disponibles avec des boutons rouges ou argentés. Le choix de la couleur n’est pas sélectionnable par le client et l’expédition se fera de manière aléatoire. Toutefois, si plusieurs produits de la même gamme sont commandés, nous nous engageons à fournir tous les articles avec des boutons de la même couleur.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	900x840x1100 mm
Dimensions du four	570x650x300 mm
Dimensions extérieures	800x700x940 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids avec emballage	106 kg
Poids net	91 kg
Puissance des brûleurs	7,5 (x2) + 4,2 (x2) kW
Puissance du four	6 kW
Puissance du gaz	23 kW
Puissance totale au gaz	29 kW
Température de fonctionnement	+120 +330 °C