Morue: 122330023099

Cuisinière à gaz professionnelle à 2 feux, sur pied, avec veilleuse et allumage piézoélectrique, 40 × 65 × 48 h cm



Description

Complétez l'aménagement de votre restaurant avec **la cuisinière professionnelle à gaz à 2 feux de table de** Ristoattrezzature. Indispensable en cuisine, elle garantit des performances de haute qualité et une cuisson optimale de vos plats.

À la fois fonctionnelle et facile à transporter, cette cuisinière vous offre une grande flexibilité : essayez-la aussi bien dans les grands que dans les petits espaces. Il existe plusieurs possibilités d'installation. Vous pouvez en effet monter votre cuisinière sur une structure en pont, la poser sur une armoire ouverte ou équipée de portes. **La cuisinière à 2 feux s'adapte facilement à tous les besoins**: elle est idéale pour les cuisines professionnelles des restaurants, des cantines et des fast-foods.

Complétez votre espace de travail de manière professionnelle avec notre cuisinière de table pour restaurants : vous optimiserez ainsi le déroulement de vos préparations.

Design et fonctionnement

Fiabilité, flexibilité, sécurité et résistance: vous trouverez tout cela et bien plus encore dans un espace de quelques centimètres. Le design de **la cuisinière professionnelle à gaz à 2 feux de table** pour cantines est en effet épuré et minimaliste. Ses **dimensions** sont les suivantes :

- **40 x 65 x 48 h cm**
- **32 kg**.

La **structure extérieure** est entièrement **en acier inoxydable** pour garantir une durabilité dans le temps et une hygiène maximale dans votre cuisine. Un élément fondamental lorsqu'il s'agit d'alimentation. **Les grilles**, quant à elles, **sont en fonte** et offrent une résistance remarquable à la rouille. Testez-la avec des casseroles et des poêles de différentes tailles : elle sera capable de supporter même les rythmes de travail les plus intenses.

La **table de cuisson au gaz comprend en outre 2 brûleurs**: 4,2 (x1) + 7,5 (x1) kW **,** pour une puissance totale au gaz de 11,7 kW. Enfin, les **boutons de commande situés à l'avant** permettent de **régler l'intensité de la flamme**, garantissant ainsi une cuisson optimale pour tous les aliments.

La **flamme pilote** garantit un allumage rapide et continu des brûleurs, réduit les temps d'attente et renforce la sécurité en coupant l'arrivée de gaz en cas d'extinction. L'allumage **piézoélectrique** est pratique et sûr : il ne nécessite ni piles ni courant, fonctionne par simple pression mécanique, est fiable même dans des environnements difficiles et garantit une longue durée de vie avec un entretien minimal.

Optez pour une optimisation des temps de préparation de vos plats grâce à la **cuisinière professionnelle à gaz à deux feux, à poser sur un plan de travail**, qui vous convient parfaitement.

Nettoyage et entretien

Pour un fonctionnement optimal, il est recommandé de nettoyer le produit quotidiennement. N'oubliez pas, avant de commencer, de retirer les brûleurs afin de faciliter et d'accélérer les opérations d'entretien et de nettoyage de chaque pièce.

Lavez soigneusement les grilles en fonte à l'aide d'un chiffon humide ou utilisez de l'eau mélangée à des détergents doux et jamais abrasifs. Vous garantirez ainsi à votre cuisinière professionnelle une **propreté et une hygiène optimales**, ainsi qu'une plus grande durabilité et une meilleure efficacité à long terme.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Choisir la **cuisinière professionnelle à gaz à 2 feux de comptoir de** Ristoattrezzature présente des avantages considérables. Il s'agit d'un **produit « Made in Italy** » où l'attention portée aux matériaux et le souci du détail sont remarquables. Mais ce n'est pas tout : cet équipement professionnel se distingue par :

- **Fiabilité**
- **Ergonomie**
- **Facilité d’utilisation**
- **Sécurité**
- **Un rendement élevé**
- **Faible consommation**.

Sélectionnez les options disponibles dans notre catalogue en ligne et complétez au mieux votre espace de travail. **Découvrez tous les détails dans la fiche technique**.

Remarque concernant la couleur des poignées :
Nos équipements sont disponibles avec des poignées rouges ou argentées. 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 poignées de la même couleur.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	490x740x560 mm
Dimensions extérieures	400x650x480 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids avec emballage	37 kg
Poids net	32 kg
Puissance des brûleurs	7,5 (x1) + 4,2 (x1) kW
Puissance du gaz	11,5 kW