Morue: 122330003100

Cuisinière à gaz professionnelle à 4 feux, sur pied, avec veilleuse et allumage piézoélectrique, 60 × 65 × 48 h cm



Description

La plaque de cuisson à gaz est un élément indispensable dans une cuisine. Assurez-vous de toujours **bénéficier de** performances élevées et d'une cuisson optimale de vos aliments, même dans les petits espaces, grâce **à la plaque de cuisson professionnelle à gaz à quatre feux sur socle en fonte** de Ristoattrezzature.

À la fois fonctionnelle et facile à transporter, cette cuisinière vous offre une grande flexibilité : vous pouvez choisir de l'installer sur une structure en pont, de la poser sur une armoire ouverte ou équipée de portes. Sa **capacité à s'adapter facilement à tous les besoins** en fait l'équipement idéal pour les cuisines professionnelles des restaurants, des cantines et des fast-foods.

Complétez votre espace de travail de manière pratique en choisissant dans le catalogue en ligne le produit qui vous convient. **La cuisinière professionnelle à gaz à 4 feux sur plan de travail en fonte** pour restaurants pourrait bien être celle qu'il vous faut. Découvrons ensemble ses caractéristiques techniques.

Design et fonctionnement

Le design de **la cuisinière professionnelle à gaz à 4 feux en fonte de Ristoattrezzature est épuré et minimaliste**. Ses dimensions sont **de 60 x 65 x 48 h cm pour un poids de 40 kg**.

La **structure extérieure** est entièrement réalisée **en acier inoxydable** afin de garantir une durabilité dans le temps et une hygiène maximale pour votre cuisine. **Les grilles**, quant à elles, **sont en fonte** et offrent une résistance remarquable, même contre la rouille. De plus, elles permettent d'accueillir des casseroles et des poêles de différentes tailles.

La **table de cuisson à gaz comprend enfin 4 brûleurs**: 2 brûleurs **de** 4,2 kW + 2 de 7,5 kW **,** pour une puissance totale de 23,4 kW. Enfin, les **boutons de commande situés à l'avant** vous permettent de régler l'intensité de la flamme à votre guise, ce qui vous permet de réaliser tout type de cuisson. L'allumage est piézoélectrique.

La **veilleuse** 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 4 feux en fonte, idéale pour vous. Découvrez comment en prendre soin au mieux grâce à un nettoyage et un entretien adaptés.

Nettoyage et entretien

Pour un bon fonctionnement de la cuisinière, il est recommandé de **nettoyer quotidiennement chacune de ses parties**. Il est en effet possible de démonter entièrement les brûleurs, ce qui rend les opérations d'entretien et de nettoyage faciles et rapides.

Commencez **par retirer et laver soigneusement les grilles en fonte à l'aide d'un chiffon humide ou d'eau et de détergents doux, jamais abrasifs**, afin de garantir à votre cuisinière professionnelle une **propreté et une hygiène optimales**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Optez **pour** la **cuisinière professionnelle à gaz à 4 feux en fonte de** Ristoattrezzature et soyez assuré que le souci du détail et le choix des matériaux ont été effectués avec la plus grande attention. Ses **dimensions compactes** la rendent idéale même pour les petits établissements ; il suffit de l'installer sur un plan de travail professionnel.

Ses points forts sont les suivants :

- **Fiabilité**
- **Robustesse**
- **Ergonomie**

- **Facilité d’utilisation**
- **Sécurité**
- **Rendements élevés**
- **Faible consommation**.

Enfin, **unexcellent rapport qualité-prix**.

Complétez votre espace de travail en choisissant parmi les options disponibles et **découvrez les établis en vente sur notre site**.

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

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	680x740x560 mm
Dimensions extérieures	600x650x480 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids avec emballage	52 kg
Poids net	40 kg
Puissance des brûleurs	7,5 (x2) + 4,2 (x2) kW
Puissance du gaz	23 kW