Morue: 122370003347

Cuisinière à gaz 4 feux avec veilleuse, allumage piézoélectrique et four à gaz S/90 80 × 90 cm



Description

La **cuisinière à gaz 4 feux avec four à gaz** de Ristoattrezzature est un équipement professionnel indispensable dans tous les établissements de restauration. **Elle est particulièrement adaptée aux cantines, aux fast-foods et aux restaurants**.

Opter pour un produit professionnel tel que cette cuisinière à gaz à 4 feux avec four est le choix idéal pour optimiser les temps de préparation des plats. Optez pour deux produits en un et garantissez des performances élevées à vos clients.

Aménagez votre espace de travail de manière fonctionnelle : faites confiance au professionnalisme de notre entreprise et optez pour des produits sûrs et de qualité.

Design et fonctionnement

Fiable, professionnelle et robuste. Le design de **la cuisinière à gaz à 4 feux avec four à gaz** de Ristoattrezzature est très épuré et professionnel. Ses dimensions extérieures sont de 80 x 90 x 97 h cm pour un poids de 143 kg.

La structure extérieure est entièrement réalisée **en acier inoxydable** afin de garantir robustesse, durabilité et une hygiène maximale à votre cuisine.

La **cuisinière à gaz à 4 feux avec four à gaz** pour restaurants est un équipement professionnel conçu pour les cuisines des établissements de taille moyenne et grande. Elle se compose de 4 feux et d'un four, un **poste de travail complet** qui intègre tout ce dont vous avez besoin pour la cuisson dans un seul et même équipement. Chacun des feux est équipé de grilles permettant d'éviter tout contact entre les casseroles et l'acier inoxydable de la plaque, préservant ainsi l'intégrité et la propreté de l'ensemble de la zone de cuisson.

La **flamme pilote** assure 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.

Il est également possible de régler chaque brûleur à l'aide des **boutons de réglage de la flamme** situés à l'avant de la cuisinière. Dans la partie inférieure de **la cuisinière à gaz à 4 feux** se trouve le four, lui aussi alimenté au gaz, pouvant accueillir des plaques et des grilles GN 2/1. La température de fonctionnement peut varier de 120 °C à 330 °C et se règle à l'aide d'un bouton dédié.

Son fonctionnement est simple et intuitif et vous permet de servir rapidement vos plats savoureux sans faire de compromis sur la qualité.

Nettoyage et entretien

La **cuisinière à gaz à 4 feux avec four à gaz** de Ristoattrezzature est entièrement fabriquée en acier inoxydable, un matériau résistant et **facile à nettoyer**. Sa surface résistante à l'abrasion permet de l'utiliser au quotidien sans souci.

Il est toutefois indispensable de procéder à un **nettoyage régulier de l'équipement** afin de garantir en permanence le niveau d'hygiène requis dans les établissements de restauration.

Pour un nettoyage minutieux, il convient d'utiliser un chiffon doux et non abrasif afin d'éviter d'abîmer la surface de la cuisinière. Une excellente alternative consiste à utiliser **des solutions naturelles** telles que le vinaigre et l'eau.

De plus, **la structure de la cuisine ne comporte pas de recoins**, ce qui garantit un nettoyage en profondeur et minutieux. Il en va de même pour les accessoires.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Opter pour la **cuisinière à gaz 4 feux avec four à gaz** pour restaurants et cantines, c'est créer un espace de travail pratique, confortable et fonctionnel.

Le soin apporté aux matériaux et l’attention portée aux détails font de la **cuisinière à gaz à 4 feux avec four à gaz** de Ristoattrezzature un produit fiable et sûr. L’alimentation au gaz permet, en outre, une autonomie par rapport au réseau électrique et une consommation nettement réduite.

Faites votre choix parmi les options disponibles et **découvrez tous les détails du produit dans la fiche technique**.

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	870x970x1100 mm
Dimensions extérieures	800x900x970 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Poids avec emballage	155 kg
Poids net	143 kg
Puissance du four	6 kW
Puissance du gaz	26 kW
Puissance totale au gaz	32 kW
Température de fonctionnement	+120 +330 °C