

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/kuchnia-gazowa-4-palnikowa-g20-p-1362.html>

## Kuchnia gazowa 4-palnikowa G20

Cena brutto	<b>5 166,00 zł</b>
Cena netto	<b>4 200,00 zł</b>
Cena poprzednia	<b>7 828,00 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o najszybszą wysyłkę: 89 533 50 20</b>
Przewidywana wysyłka	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>999511 - Stalgast</b>

### Opis produktu

#### Kuchnia gazowa 4-palnikowa 900 mm 20,5 kW G20

Profesjonalna kuchnia gazowa 4-palnikowa o szerokości 900 mm to wydajne urządzenie przeznaczone do intensywnej pracy w gastronomii – restauracjach, hotelach, stołówkach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Solidna konstrukcja, wysoka moc oraz funkcjonalne rozwiązania sprawiają, że sprzęt zapewnia niezawodność i komfort codziennego użytkowania. Urządzenie zostało wykonane z trwałej stali nierdzewnej, co gwarantuje odporność na korozję, łatwe czyszczenie oraz długą żywotność w warunkach intensywnej eksploatacji.

Kuchnia wyposażona jest w 4 palniki gazowe o zróżnicowanej mocy:

- 3,5 kW
- 2 × 5 kW
- 7 kW – palnik dwukoronowy (wysoka moc grzania)

Dzięki takiej konfiguracji możliwe jest jednoczesne przygotowywanie różnych potraw z precyzyjnym dopasowaniem mocy grzania.

#### Profesjonalna kuchnia gastronomiczna

- płomień pilotowy zapewniający szybkie uruchomienie palników
- zabezpieczenie przeciwwypływowemu gazu zwiększające bezpieczeństwo pracy
- możliwość redukcji mocy do 1/3 (płomień oszczędnościowy), co pozwala na ekonomiczne gotowanie
- solidne żeliwne ruszty, odporne na wysokie temperatury i obciążenia
- regulowane nóżki (~20 mm) umożliwiające wypoziomowanie urządzenia

Dodatkowo panel przedni został grawerowany laserowo, co zwiększa trwałość oznaczeń i poprawia estetykę wykonania.

#### Dane techniczne

- Moc gazowa: 20,5 kW
- Zasilanie: gaz
- Rodzaj gazu: G20 (2E; 2H) 20 mbar
- Wymiary (S/G/W): 900 × 900 × 850 mm
- Moc elektryczna: 0 kW
- Karta gwarancyjna: tak
- numer katalogowy: 999511
- Producent: Stalgast

#### Zastosowanie

Kuchnia gazowa 4-palnikowa 900 mm to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni, gdzie liczy się:



- 
- wydajność pracy
  - niezawodność urządzenia
  - oszczędność energii
  - bezpieczeństwo użytkowania

To sprzęt stworzony do intensywnej eksploatacji w warunkach gastronomicznych, łączący wysoką moc grzewczą z solidnym wykonaniem i funkcjonalnością.

