Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Cuiseur de qualité commerciale - 2 brûleurs - unité simple - profondeur 60 cm - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 400 x 600 x 240
- Puissance (kW) : 8.5
- Poids (kg) : 20
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable/Chromé

Description

Lorsque vous achetez un appareil de cuisine pour une cuisine professionnelle, il doit être durable, de haute qualité et de longue durée. C'est le cas de cette cuisinière à gaz robuste. Dotée de deux brûleurs, cette cuisinière est spécialement conçue pour une utilisation intensive dans les grandes cuisines. Elle sera la bienvenue dans tout restaurant, café, hôtel ou autre établissement de restauration. Les supports sur lesquels les casseroles peuvent être posées sont en acier inoxydable. Sa taille compacte présente l'avantage de pouvoir être facilement placée ou rapidement déplacée vers un autre endroit.

Boutons faciles à utiliser

Les grands boutons rotatifs sont très faciles à utiliser et fonctionnent indépendamment les uns des autres. Les brûleurs sont en chrome pour une meilleure performance de cuisson. La veilleuse assure l'allumage du gaz lorsque vous tournez le bouton. Il s'agit également d'un dispositif de sécurité supplémentaire pour éviter les fuites de gaz. Vous pouvez utiliser cette cuisinière professionnelle avec du GPL ou du gaz naturel. La table de cuisson est également disponible en version 4 feux. Une base en acier inoxydable, sur laquelle la cuisinière s'adapte parfaitement, peut également être commandée séparément.

Nettoyage rapide

Caractéristiques

Puissance (kW)	8.5
Poids (en kg)	20
Référence constructeur	09391510
Nombre de foyers	2
Largeur (en cm)	40
Hauteur (mm)	240
Profondeur	600
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	8.5
Configuration	a poser
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm
Plaque coup de feu	Non
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 600 x 240
voltage	Gaz
dimensions	400 x 600 x 240

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Comme cette gazinière est fabriquée en acier inoxydable et en chrome, elle se nettoie rapidement et facilement. Les poignées sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Le dessus soudé sans joints empêche la saleté de s'incruster. Les coins sont également arrondis pour empêcher la saleté de s'accumuler. Retirez les poignées de la table de cuisson et utilisez un chiffon, de l'eau chaude et un détergent doux pour tout nettoyer à fond. Séchez à nouveau les pièces avec un chiffon doux. Caractéristiques • Supports de transport en acier inoxydable • Brûleurs chromés • Facile à nettoyer et à entretenir • Dispositifs de sécurité en cas de défaillance de la flamme sur tous les brûleurs ouverts • Construction très durable • Taille compacte pour une mise en place facile Caractéristiques du produit • Poids net : 20 kg • Dimensions : B40 x D60 x H24cm • Puissance : 5 kW + 3,5 kW • Injecteurs de gaz installés : G25 • Gaz naturel • Jeu supplémentaire d'injecteurs de gaz : G30 • GPL (propane/butane) Également disponible en modèle à quatre brûleurs et facile à combiner avec un châssis de la série 600. **Autres informations** • Dimensions (mm) : 400 x 600 x 240 • Puissance (kW) : 8.5 • Poids (kg) : 20 • Alimentation : Gaz • Matériau : Acier inoxydable/Chromé	**Garantie 1 an sur les pièces incluse**