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

Cuiseur de qualité commerciale - 4 brûleurs - unité double - profondeur 60 cm - 400V

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 600 x 600 x 260
- Températures : +90°C à +450°C
- Puissance (kW) : 7
- Poids (kg) : 13
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte

Description

Lorsque vous placez cette cuisinière professionnelle dans votre cuisine, vous savez qu'elle est de haute qualité et qu'elle durera longtemps. Cette table de cuisson robuste à quatre feux est un atout pour toute cuisine de restauration, qu'il s'agisse d'un restaurant, d'un café, d'un hôtel ou d'un établissement de restauration. Grâce à sa taille compacte, vous pouvez rapidement déplacer cette table de cuisson vers un autre endroit de la cuisine ou même l'emporter lors d'événements où il faut cuisiner.

Grands boutons pratiques

Cette construction très durable est dotée de gros boutons rotatifs qui fonctionnent indépendamment les uns des autres. Les plaques chauffantes sont en fonte, ce qui permet de chauffer uniformément les casseroles et les poêles placées sur la plaque chauffante. Il s'agit d'un appareil de cuisine très robuste grâce à la plaque de cuisson monobloc. L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité pour éviter toute surchauffe. La température peut être réglée en six étapes entre 90 et 450ºC. Cette cuisinière est également disponible en version à deux feux. Si vous ne souhaitez pas poser la cuisinière sur une table, commandez le socle en acier inoxydable adapté à cet appareil.

Coins arrondis pour éviter l'accumulation de saletés

Caractéristiques

Poids (en kg)	13
Puissance (kW)	7
Référence constructeur	09391530
Nombre de foyers	4
Largeur (en cm)	60
Hauteur (mm)	260
Profondeur	600
Températures	+90°C à +450°C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	7
Configuration	a poser
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm
Dimensions extérieures (en mm)	600 x 600 x 260
voltage	400V
dimensions	600 x 600 x 260

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

Description	Caractéristiques
La cuisinière est fabriquée en acier inoxydable et a des coins arrondis. Cela facilite le nettoyage, car il n'est pas nécessaire d'aller dans les coins et les recoins pour éliminer les résidus de nourriture. Avec un chiffon, de l'eau chaude et un peu de détergent doux, toutes les surfaces lisses de cette table de cuisson peuvent être nettoyées en quelques instants. Avant de réutiliser l'appareil, essuyez-le avec un chiffon doux. Cela permet également d'éviter les traces sur l'acier inoxydable. Caractéristiques • Facile à nettoyer • Solidité accrue grâce au monobloc embouti • Plaques chauffantes en fonte • Protection contre la surchauffe grâce à un interrupteur de sécurité • Réglage de la température entre 90 et 450°C sur 6 niveaux • Taille compacte pour un placement facile Spécifications du produit • Poids net : 13 kg • Dimensions : B60 x D60 x H26cm B60 x D60 x H26cm • Puissance : 2x 2 kW + 2x 1,5 kW • 400V / 50Hz / 3Phase 7000W Remarque : ce produit est fourni sans prise de courant Également disponible en modèle à deux brûleurs et facile à combiner avec un châssis de la série 600. **Autres informations** • Dimensions (mm) : 600 x 600 x 260 • Températures : +90°C à +450°C • Puissance (kW) : 7 • Poids (kg) : 13 • Alimentation : 400V • Matériau : Acier inoxydable/Fonte	**Garantie 1 an sur les pièces incluse**