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 - électrique

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 400 x 600 x 240
- Températures : +90°C à +450°C
- Puissance (kW) : 3.5
- Poids (kg) : 13
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte

Description

Lorsque vous placez cette plaque de cuisson professionnelle dans votre cuisine, vous savez qu'elle est de haute qualité et qu'elle durera donc longtemps. Cette plaque de cuisson robuste à deux feux est un atout pour toute cuisine de restauration, qu'il s'agisse d'un restaurant, d'une cantine, d'un hôtel ou d'un établissement de restauration. Grâce à ses dimensions compactes, vous pouvez rapidement déplacer cette plaque de cuisson vers un autre endroit de la cuisine ou même l'emporter lors d'événements où il faut cuisiner.

Gros boutons pratiques

Cette construction très durable est dotée de grands 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. 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 quatre feux. Si vous ne souhaitez pas poser la table de cuisson sur une table, commandez le socle en acier inoxydable adapté à cet appareil.

Coins arrondis pour éviter l'accumulation de saletés

Caractéristiques

Puissance (kW)	3.5
Poids (en kg)	13
Référence constructeur	09391550
Nombre de foyers	2
Largeur (en cm)	40
Hauteur (mm)	240
Profondeur	600
Températures	+90°C à +450°C
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	3.5
Configuration	a poser
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 600 x 240
voltage	230V
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
La plaque de cuisson est fabriquée en acier inoxydable et présente des coins arrondis. Cela facilite le nettoyage car il n'est pas nécessaire d'aller dans les coins et recoins pour enlever 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 • Construction très durable • Réglage de la température entre 90 et 450°C sur 6 niveaux • Taille compacte pour un placement facile Caractéristiques du produit • Poids net : 13 kg • Dimensions : B40 x D60 x H24cm B40 x D60 x H24cm • Puissance : 2 kW + 1,5 kW • 230V / 50Hz / 1Phase 3500W Remarque : ce produit est fourni sans prise de courant 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 • Températures : +90°C à +450°C • Puissance (kW) : 3.5 • Poids (kg) : 13 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable/Fonte	**Garantie 1 an sur les pièces incluse**