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

Heavy Duty cuisinière - 4 brûleurs - unité double - profondeur 70 cm - électrique

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 800 x 700 x 280
- Températures : +90°C à +450°C
- Puissance (kW) : 10.4
- Poids (kg) : 22.1
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte

Description

Lorsque les appareils de cuisson sont utilisés quotidiennement de manière très intensive, il est important qu'ils puissent résister et durer longtemps. C'est pourquoi cette plaque de cuisson électrique à quatre feux est spécialement conçue pour les grandes cuisines des restaurants, des cafétérias et des hôtels. Le boîtier est en acier inoxydable épais. C'est pourquoi sa construction robuste et très durable est excellente pour une utilisation fréquente. Comme cette table de cuisson est assez lourde pour être déplacée rapidement, vous pouvez commander un socle en acier inoxydable.

Gros boutons rotatifs pratiques

La table de cuisson est équipée de gros boutons rotatifs pratiques. Le design ergonomique facilite l'utilisation de cette table de cuisson. Le thermostat de sécurité permet de régler facilement la température entre 90 et 450 degrés Celsius. Le thermostat est équipé d'un interrupteur de sécurité qui empêche la surchauffe. Cette table de cuisson fonctionne sur courant électrique.

Facile à nettoyer

Cette table de cuisson de la série 700 est facile à nettoyer grâce à ses surfaces lisses en acier inoxydable. Le dessus soudé sans soudure présente l'avantage d'empêcher la saleté de s'incruster. Les angles intérieurs sont arrondis pour éviter que la saleté ne s'accumule. Pour nettoyer toutes les pièces, il suffit de les démonter et de les nettoyer avec de l'eau chaude et un détergent

Caractéristiques

Puissance (kW)	10.4
Poids (en kg)	22.1
Référence constructeur	09394998
Nombre de foyers	4
Largeur (en cm)	80
Hauteur (mm)	280
Profondeur	700
Températures	+90°C à +450°C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	10.4
Configuration	a poser
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700 x 280
voltage	400V
dimensions	800 x 700 x 280

Garantie 1 an sur les pièces incluse

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

Description	Caractéristiques
doux. Séchez toujours l'ensemble à l'aide d'un chiffon doux. • Boîtier entièrement en acier inoxydable • Supports de casseroles en fonte lourde • Supports de casseroles en tôle monobloc • Dessus soudé sans joints • Composants lourds • Thermostat avec interrupteur de sécurité en cas de surchauffe • Thermostat de sécurité 90 - 450 degrés Celsius • Construction très durable • Conception hygiénique • Facile à nettoyer • Caractéristiques ergonomiques Ce produit est fourni sans prise de courant • Poids net : 22,1 kg • Dimensions de l'appareil : L800 x P700 x H280 mm : L800 x D700 x H280 mm • Consommation électrique : 4 x 2,6 kW • 400V / 50Hz / 3Phase 10400 Watt **Autres informations** • Dimensions (mm) : 800 x 700 x 280 • Températures : +90°C à +450°C • Puissance (kW) : 10.4 • Poids (kg) : 22.1 • Alimentation : 400V • Matériau : Acier inoxydable/Fonte	