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

Heavy Duty cuisinière - 2 brûleurs - unité simple - profondeur 70 cm - électrique

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 400 x 700 x 280
- Températures : +90°C à +450°C
- Puissance (kW) : 5.2
- Poids (kg) : 27
- Alimentation : 400V
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte

Description

Lorsque les appareils de cuisson sont utilisés intensivement chaque jour, il est important qu'ils résistent à une manipulation brutale et qu'ils durent longtemps. C'est pourquoi cette cuisinière électrique à deux feux a été conçue pour les grandes cuisines des restaurants, des cafés et des hôtels. Le boîtier est en acier inoxydable épais. C'est pourquoi il est si robuste et sa construction très durable convient parfaitement à une utilisation fréquente. Comme cette table de cuisson est assez lourde à déplacer, un chariot en acier inoxydable peut être commandé.

Des boutons larges et pratiques

La table de cuisson est équipée de boutons rotatifs larges et pratiques. Leur conception ergonomique facilite l'utilisation de la table de cuisson. Le thermostat de sécurité permet de régler facilement la température entre 90 et 450°C. Le thermostat est également équipé d'un dispositif de sécurité. Le thermostat est également équipé d'un interrupteur de sécurité pour éviter toute surchauffe. Cette cuisinière fonctionne sur courant électrique.

Facile à nettoyer

Cette cuisinière de la série 700 est facile à nettoyer grâce à ses surfaces lisses en acier inoxydable. Le dessus soudé sans joints présente l'avantage d'empêcher la saleté d'y adhérer. 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

Caractéristiques

Poids (en kg)	27
Puissance (kW)	5.2
Référence constructeur	09395001
Nombre de foyers	2
Largeur (en cm)	40
Hauteur (mm)	280
Profondeur	700
Températures	+90°C à +450°C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	5.2
Configuration	a poser
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700 x 280
voltage	400V
dimensions	400 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
nettoyer avec de l'eau chaude et un détergent 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 Caractéristiques du produit • Poids net : 27 kg • Dimensions : L400 x P700 x H280 mm L400 x D700 x H280 mm • Puissance : 2 x 2,6 kW • 400V / 50Hz / 3Phase 5200 Watt Ce produit est fourni sans fiche **Autres informations** • Dimensions (mm) : 400 x 700 x 280 • Températures : +90°C à +450°C • Puissance (kW) : 5.2 • Poids (kg) : 27 • Alimentation : 400V • Matériau : Acier inoxydable/Fonte	