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 - 31 kW - gaz avec four

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 800 x 700 x 850
- Puissance (kW) : 31
- Poids (kg) : 100
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé

Description

Améliorez votre cuisine avec une cuisinière conçue pour la vitesse, la puissance et la précision. La cuisinière Maxima Heavy Duty combine une ingénierie intelligente avec un design axé sur le chef, y compris un dessus monobloc hygiénique et un four à gaz de grande capacité. Que vous cuisiniez à la carte ou que vous prépariez de grands événements, cette cuisinière à gaz robuste donne des résultats constants, jour après jour.

Conçue pour une cuisine polyvalente

Cette cuisinière à gaz professionnelle comprend quatre brûleurs à haut rendement, ce qui vous permet de préparer plusieurs plats à la fois. Son grand four compatible GN 2/1 chauffe entre 100°C et 300°C et comprend une grille chromée à trois niveaux. Des sautés rapides aux rôtis lents, il prend en charge un large éventail de techniques de cuisson.

Construit pour être performant

Le plan monobloc découpé à l'emporte-pièce est conçu pour une utilisation intensive et permet un nettoyage sans effort. Chaque brûleur est doté d'une combustion efficace avec des émissions réduites, et les robustes supports de casseroles en fonte assurent une stabilité durable. Le four spacieux est équipé de brûleurs en acier inoxydable micro-perforés pour une chauffe rapide et homogène. Des dispositifs de sécurité tels que des robinets de gaz

Caractéristiques

Puissance (kW)	31
Poids (en kg)	100
Référence constructeur	09396102
Nombre de foyers	4
Largeur (en cm)	80
Hauteur (mm)	850
Profondeur	700
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	31
Configuration	Feux gaz sur four gaz
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Plaque coup de feu	Non
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700 x 850
voltage	Gaz

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

Description

avec thermocouples et un système de veilleuse garantissent un fonctionnement sûr et sans souci.

Un entretien facile

Grâce à sa conception sans joint, le plan monobloc s'essuie facilement après chaque utilisation. Les glissières de four amovibles et les supports de casseroles en fonte facilitent le nettoyage, même pendant les périodes d'activité intense. Il suffit de laisser refroidir l'appareil, de l'essuyer avec un chiffon humide et de garder votre cuisine impeccable.

Passez à la vitesse supérieure avec la cuisinière Maxima Heavy Duty - la solution idéale pour les chefs qui exigent puissance, précision et fiabilité pour chacun de leurs plats. Commandez dès aujourd'hui et faites l'expérience de l'efficacité et de la durabilité auxquelles les professionnels font confiance.

Caractéristiques Réchaud

- Quatre puissants brûleurs à gaz à haute efficacité de combustion
- Dessus monobloc sans joint avec coins arrondis pour un nettoyage facile
- Supports de casseroles en fonte très résistants
- Brûleurs chromés avec sécurité de contrôle de la flamme
- Lampe pilote et système d'allumage Piezo pour un démarrage rapide

Caractéristiques Four

- Grand four pouvant accueillir des plaques GN 2/1
- Intérieur en acier inoxydable avec glissières amovibles
- Grille chromée à trois niveaux pour une cuisson flexible
- Brûleurs à micro-trous en acier inoxydable pour un chauffage rapide
- porte du four de 40 mm d'épaisseur avec poignée ergonomique pour l'isolation

Caractéristiques du produit

- Poids net : 100 kg
- Dimensions : B80 x D70 x H85cm B80 x D70 x H85cm
- Puissance des brûleurs : 4 x 6,0 kW
- Puissance du four : 7.0 kW
- Puissance totale : 31,0 kW

Caractéristiques

dimensions : 800 x 700 x 850

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
• Injecteurs de gaz installés G25-gaz naturel Dont • Jeu d'injecteurs de gaz G30 (GPL) (propane/butane) Sans • bacs GN 2/1 **Autres informations** • Dimensions (mm) : 800 x 700 x 850 • Puissance (kW) : 31 • Poids (kg) : 100 • Alimentation : Gaz • Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé	