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 - 24 kW - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 800 x 700 x 340
- Puissance (kW) : 24
- Poids (kg) : 40
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé

Description

Conçue pour une utilisation continue et intensive, cette cuisinière à gaz robuste est équipée de quatre brûleurs ouverts à combustion optimisée et de supports de casseroles en fonte. Conçue comme un modèle de table, elle est idéale pour être installée sur des tables de travail ou pour faire partie d'une ligne de cuisson modulaire. La construction durable en acier inoxydable et le plan monobloc sans soudure de l'appareil le rendent exceptionnellement hygiénique et facile à entretenir - parfait pour une utilisation professionnelle dans les restaurants, les hôtels et les environnements de restauration.

Conçu pour une cuisson de haute performance

Chacun des quatre brûleurs délivre jusqu'à 6 kW de puissance et dispose d'une régulation réglable de 2 kW à la puissance maximale. Cela permet aux chefs de contrôler la chaleur avec précision pour un large éventail de méthodes de cuisson. Tous les brûleurs sont équipés d'un dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme et fonctionnent avec un système de combustion efficace. Les supports de casseroles en fonte assurent la stabilité pendant la cuisson et sont conçus pour résister à une utilisation intensive au fil du temps.

Conception robuste

Caractéristiques

Puissance (kW)	24
Poids (en kg)	40
Référence constructeur	09396103
Nombre de foyers	4
Largeur (en cm)	80
Hauteur (mm)	340
Profondeur	700
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	24
Configuration	a poser
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Plaque coup de feu	Non
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 700 x 340
voltage	Gaz
dimensions	800 x 700 x 340

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

Description	Caractéristiques
Fabriqué en acier inoxydable épais, ce réchaud résiste à l'usure quotidienne des cuisines à grand volume. Le dessus monobloc est pressé à partir d'une seule feuille d'acier, sans joints soudés, et présente des coins internes arrondis pour éliminer les pièges à saletés. Les brûleurs chromés améliorent l'efficacité et la performance de la chaleur, tandis que les boutons de commande ergonomiques garantissent un fonctionnement souple et fiable. **Facile à nettoyer** Le nettoyage est rapide et simple grâce au plan monobloc lisse et aux surfaces en fonte. L'absence de coutures ou d'interstices empêche les débris alimentaires de s'accumuler, tandis que les parties amovibles peuvent être facilement lavées à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Les parties amovibles peuvent être facilement lavées à la main à l'eau tiède et avec un détergent doux. Une cuisinière à gaz puissante, sûre et durable - idéale pour toutes les cuisines professionnelles qui ont besoin de vitesse, de flexibilité et d'hygiène dans un design compact. Caractéristiques • Boîtier entièrement en acier inoxydable pour la durabilité et l'hygiène • Quatre brûleurs à haut rendement de 6 kW avec réglage de la flamme • Dessus monobloc aux angles arrondis, sans soudure et facile à nettoyer • Dispositifs de sécurité en cas de défaillance de la flamme sur tous les brûleurs • Supports de casseroles en fonte pour une stabilité maximale • Brûleurs chromés pour des performances fiables Caractéristiques du produit • Poids net : 40 kg • Dimensions de la cuisinière : L80 x P70 x H34cm • Dimensions des brûleurs : Ø 27.5cm • Dimensions des supports de casseroles : 2x L55 x P35cm • Puissance des brûleurs : 4 x 6kW • Puissance totale : 24 kW • Injecteurs de gaz installés G25-gaz naturel	**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
Dont • Jeu d'injecteurs G30 (GPL) (propane/butane) • Kit de raccordement • Events d'air **Autres informations** • Dimensions (mm) : 800 x 700 x 340 • Puissance (kW) : 24 • Poids (kg) : 40 • Alimentation : Gaz • Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé	