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 - 37kW - gaz incl four

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 800 x 700 x 850
- Puissance (kW) : 37
- Poids (kg) : 100
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé

Description

Conçue pour être performante et durable, cette cuisinière à gaz robuste offre une puissance totale de 37 kW répartie sur quatre brûleurs et un puissant four à gaz. La conception à double unité offre une stabilité accrue et s'intègre parfaitement à l'agencement des cuisines professionnelles, ce qui en fait un excellent choix pour une utilisation quotidienne exigeante.

Cuisinez plusieurs plats en toute simplicité

Les quatre brûleurs de la cuisinière permettent la cuisson simultanée de différents plats, des sautés rapides aux mijotages lents. Le four à gaz intégré peut accueillir des plateaux GN 2/1 et offre une plage de température de 100 à 300°C, idéale pour rôtir, cuire ou réchauffer. Le brûleur micro-perforé assure une chaleur homogène à tous les niveaux.

Une conception solide pour une utilisation quotidienne

Avec son corps entièrement en acier inoxydable et ses supports de casseroles en fonte très résistants, cette cuisinière est conçue pour une utilisation continue. Les brûleurs chromés, l'allumage Piezo et le système de veilleuse garantissent un fonctionnement sans faille pendant les heures de pointe, tandis que la poignée ergonomique du four et la porte épaisse offrent une isolation et un confort

Caractéristiques

Puissance (kW)	37
Poids (en kg)	100
Référence constructeur	09396113
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)	37
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

accrus.

Facile à nettoyer

Les surfaces lisses en acier inoxydable sont faciles à nettoyer après l'utilisation. Les pièces amovibles, notamment les supports de casseroles et les glissières de four, simplifient le nettoyage et l'entretien, ce qui permet à votre cuisine de rester hygiénique et efficace avec un minimum d'efforts.

Améliorez votre cuisine avec cette cuisinière à gaz Heavy Duty - conçue pour la puissance, la fiabilité et des performances constantes. Commandez dès maintenant et prenez le contrôle de chaque tâche culinaire.

Caractéristiques Cuisinière

- Quatre brûleurs à gaz à haut rendement
- Double unité entièrement en acier inoxydable, 70 cm de profondeur
- Supports de casseroles en fonte très résistants
- Brûleurs chromés avec allumage Piezo et veilleuse
- Thermostat de sécurité dans le four (plage de 100 à 300 °C)

Caractéristiques Four

- Four spacieux pouvant accueillir des plateaux GN 2/1
- Intérieur en acier inoxydable avec parois lisses
- Grille chromée à trois niveaux réglables
- Brûleur microperforé pour un chauffage rapide et uniforme
- porte du four de 40 mm d'épaisseur avec poignée isolée en acier inoxydable

Caractéristiques du produit

- Poids net : 100 kg
- Dimensions : 80 x 70 x 85 cm L80 x P70 x H85cm
- Puissance des brûleurs : 4 x 7,5 kW
- Puissance du four : 7,0 kW
- Puissance totale : 37,0 kW
- Injecteurs de gaz installés G25-gaz naturel

Dont

- Jeu d'injecteurs de gaz G30 (GPL) (propane/butane)

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
Sans • bacs GN 2/1 **Autres informations** • Dimensions (mm) : 800 x 700 x 850 • Puissance (kW) : 37 • Poids (kg) : 100 • Alimentation : Gaz • Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé	