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 - 13,5 kW - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 400 x 700 x 330
- Puissance (kW) : 13.5
- Poids (kg) : 20
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé

Description

Cette cuisinière à gaz de qualité professionnelle offre de puissantes performances dans un design compact et unique. Avec une puissance combinée de 13,5 kW et deux brûleurs ouverts de capacités différentes, elle offre aux chefs la flexibilité nécessaire pour réaliser diverses tâches culinaires avec précision. Le dessus en acier inoxydable monobloc sans soudure et les dispositifs d'extinction des flammes le rendent à la fois facile à nettoyer et sûr à utiliser dans les cuisines où le rythme est soutenu.

Une double puissance pour la précision et la rapidité

L'appareil est équipé d'un brûleur de 6 kW et d'un brûleur de 7,5 kW - idéal pour combiner l'ébullition rapide et le mijotage à feu doux dans un seul poste de travail. Chaque brûleur est équipé d'un dispositif d'arrêt de flamme pour éviter les fuites de gaz en cas d'extinction de la flamme. La combustion est optimisée pour les performances et le rendement énergétique, et les supports de casseroles en fonte assurent un positionnement stable et durable des ustensiles de cuisine.

Construit pour durer, conçu pour l'hygiène

Le plan de cuisson monobloc est fabriqué à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable, ce qui élimine les joints soudés et les

Caractéristiques

Puissance (kW)	13.5
Poids (en kg)	20
Référence constructeur	09396116
Nombre de foyers	2
Largeur (en cm)	40
Hauteur (mm)	330
Profondeur	700
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	13.5
Configuration	a poser
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Plaque coup de feu	Non
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 700 x 330
voltage	Gaz
dimensions	400 x 700 x 330

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

Description	Garantie 1 an sur les pièces incluse Caractéristiques

coins où les aliments ou la graisse peuvent s'accumuler. Les bords arrondis permettent un essuyage rapide et hygiénique. Les brûleurs chromés distribuent la chaleur de manière homogène et les boutons de commande sont ergonomiques pour un contrôle intuitif de la température.

Compact et professionnel

Ce cuiseur est idéal pour les food trucks, les petites cuisines de préparation ou les lignes de cuisson modulaires. Il s'adapte facilement aux tables de travail ou aux bases intégrées en acier inoxydable. Facile à nettoyer et à entretenir, il offre les performances d'un grand cuiseur dans un seul appareil.

Cette cuisinière à gaz de 13,5 kW permet de cuisiner de manière flexible, sûre et fiable : compacte par la taille, puissante par les performances.

Caractéristiques

- Un brûleur de 6 kW et un brûleur de 7,5 kW pour une cuisson multi-intensité
- Dispositif de sécurité en cas de défaillance de la flamme sur les deux brûleurs
- Dessus monobloc en acier inoxydable sans soudure avec bords arrondis
- Supports de casseroles en fonte très résistants
- Brûleurs chromés pour une combustion homogène
- Convient pour le gaz naturel (G25) et le GPL (G30)

Caractéristiques du produit

- Poids net : 20 kg
- Dimensions de la cuisinière : B40 x D70 x H33cm
- Dimensions des brûleurs : Ø 27.5cm
- Dimensions du support de casserole : L55 x P35cm
- Puissance des brûleurs : 1 x 6kW + 1 x 7.5kW
- Puissance totale : 13,5 kW
- Injecteurs de gaz installés G25-gaz naturel

Y compris

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

Autres informations

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

Description	Caractéristiques
• Dimensions (mm) : 400 x 700 x 330 • Puissance (kW) : 13.5 • Poids (kg) : 20 • Alimentation : Gaz • Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé	