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 - 15 kW - gaz

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 400 x 700 x 330
- Puissance (kW) : 15
- Poids (kg) : 20
- Alimentation : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé

Description

Lorsque l'espace est limité mais que les performances ne peuvent être compromises, cette cuisinière à gaz robuste de 15 kW donne des résultats exceptionnels. Avec deux brûleurs ouverts de 7,5 kW chacun, les cuisiniers bénéficient d'une chaleur instantanée à haut rendement et d'un contrôle réactif. Le plan monobloc sans soudure, les brûleurs chromés et les supports en fonte garantissent une fiabilité durable dans les cuisines professionnelles où le temps et l'hygiène comptent.

Deux brûleurs haute performance

Chaque brûleur fournit une puissance de 7,5 kW, idéale pour faire bouillir, sauter, saisir ou cuire au wok. Les deux brûleurs sont équipés d'un dispositif d'arrêt de flamme qui garantit un fonctionnement sûr en coupant le gaz si la flamme s'éteint. Les brûleurs chromés offrent une combustion efficace, tandis que les supports de casseroles en fonte supportent facilement de lourdes charges.

Construit pour durer et facile à nettoyer

Le dessus monobloc est formé d'une seule pièce d'acier inoxydable. Il est sans soudure, hygiénique et présente des angles arrondis pour un nettoyage rapide sans accumulation de saletés. Conçue pour faciliter l'entretien quotidien, cette cuisinière est parfaite pour les restaurants très fréquentés, les cuisines d'hôtel ou

Caractéristiques

Puissance (kW)	15
Poids (en kg)	20
Référence constructeur	09396117
Nombre de foyers	2
Largeur (en cm)	40
Hauteur (mm)	330
Profondeur	700
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	15
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

les installations mobiles qui ont besoin d'une puissance fiable dans un encombrement réduit.

Compact mais polyvalent

Ce modèle s'adapte parfaitement à une table en acier inoxydable ou à un système de cuisson modulaire. Il offre une capacité de cuisson professionnelle dans une seule unité de largeur, ce qui en fait un excellent choix pour les petites cuisines commerciales ou comme poste de travail secondaire puissant.

Améliorez l'efficacité de votre cuisine avec le cuiseur à gaz Heavy Duty - un appareil compact doté de deux brûleurs de 7,5 kW, conçu pour offrir des performances professionnelles dans n'importe quel espace.

Caractéristiques

- Deux brûleurs de 7,5 kW pour une puissance et une rapidité maximales
- Système de sécurité en cas de défaillance de la flamme sur chaque brûleur
- Dessus monobloc en acier inoxydable, sans soudure et hygiénique
- Supports de casseroles en fonte très résistants
- Brûleurs chromés à combustion efficace
- Compatible avec le gaz naturel G25 et le GPL G30

Caractéristiques du produit

- Poids net : 20 kg
- Dimensions : B40 x D70 x H33cm B40 x D70 x H33cm
- Dimensions des brûleurs : Ø 27.5cm
- Dimensions du support de casserole : L55 x P35cm
- Puissance des brûleurs : 2 x 7.5kW
- Puissance totale : 15 kW
- Injecteurs de gaz installés G25-gaz naturel

Y compris

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

Autres informations

- Dimensions (mm) : 400 x 700 x 330

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

Description	Caractéristiques
• Puissance (kW) : 15 • Poids (kg) : 20 • Alimentation : Gaz • Matériau : Acier inoxydable/Fonte/Chromé	